

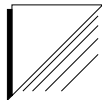
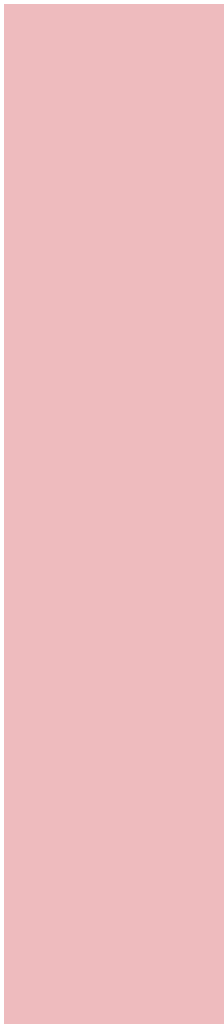
Essence HR7756

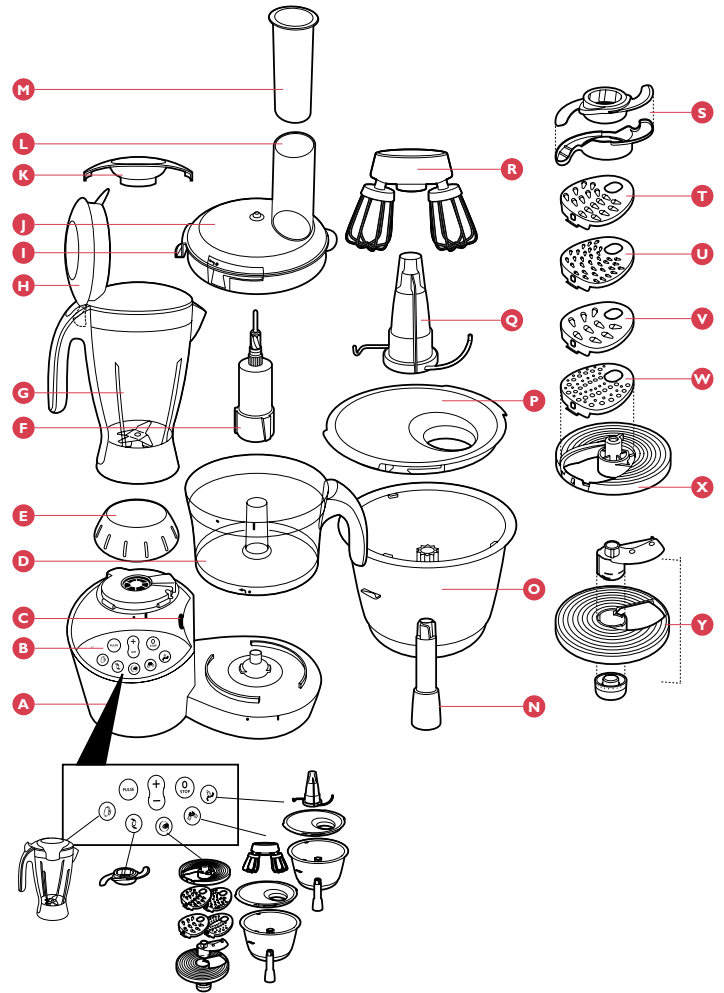


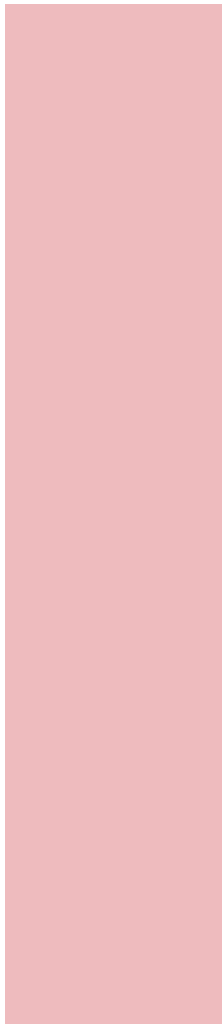
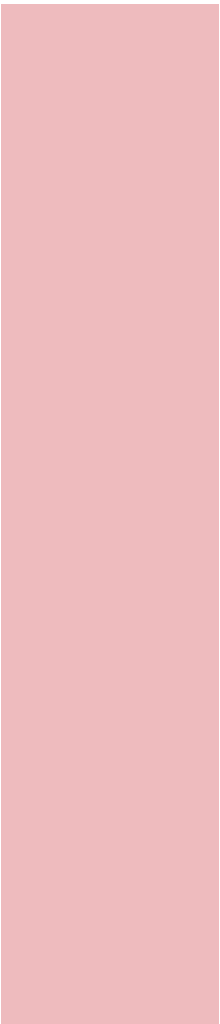
**Recipes & Directions for use
Recetas & Instrucciones de Uso
Receitas & Modo de Emprego
Συνταγές & Οδηγίες χρήσης
Yemek tarifleri ve kullanma
talimatları**



PHILIPS







ENGLISH 6

ESPAÑOL 26

PORTUGUÊS 48

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 69

TÜRKÇE 92

Parts and accessories

- A** Motor unit
- B** Smart Process Control panel
- C** Built-in safety lock
- D** Food processing bowl
- E** Screw cap (must be placed to use bowl functions)
- F** Tool holder
- G** Blender jar
- H** Blender jar lid
- I** Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- J** Lid of food processing bowl
- K** Stopper
- L** Feed tube
- M** Pusher
- N** Driving shaft
- O** Mixing bowl
- P** Mixing bowl lid
- Q** Kneading accessory
- R** Mixing accessory
- S** Metal blade + protective cover
- T** Shredding insert medium
- U** Shredding insert fine
- V** Shredding insert coarse
- W** Granulating insert
- X** Insert holder
- Y** Adjustable slicing disc (slicing insert, carrier and adjusting knob)

Introduction

This appliance is equipped with an automatic thermal cut-out system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If your appliance suddenly stops running:

- 1** Pull the mains plug out of the socket.
- 2** Let the appliance cool down for 60 minutes.
- 3** Put the mains plug in the socket.
- 4** Switch the appliance on again.

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the automatic thermal cut-out system is activated too often.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

Important

- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.

- ▶ Place the lid on the bowl in the right position. The build-in safety lock will now be deblocked and you will be able to turn the appliance on. Both the motor unit and the screw cap have been provided with marks. The appliance will only function if the dot on the motor unit is placed opposite the dot on the screw cap.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Always switch the appliance off by pressing the STOP button.
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the appliance.
- ▶ The screw cap can only be removed if the lid is not on the bowl or if the bowl has been removed altogether.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ If you are processing a liquid that is hot or tends to foam, do not put more than 1 litre into the blender jar to avoid spillage.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ For application times, see the table further on in these instructions for use.

Note that it is not possible to use the bowl functions when the blender is attached.

Using the appliance

Smart Process Control

This appliance is equipped with a Smart Process Control to ensure an optimal process and a perfect end result. Each process button is linked to a pre-programmed speed profile representing the optimal process for a specific accessory.

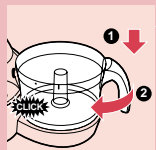
The speed can be increased or decreased 3 times by pressing + or - button.

If you press the pulse button, the appliance will run at the highest speed. When you release the button, the appliance will stop or return to the previously selected working speed.

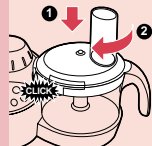
The process can always be stopped by pressing the Stop-button.

If you press the same process button again within 40 seconds, the process starts where it has been stopped.

Food processing bowl



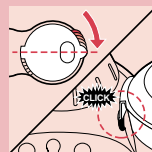
- 1 Mount the bowl with the handle on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



- 2 Put the lid on the bowl. Turn the lid in the direction of the arrow until you hear a click (this requires some force).

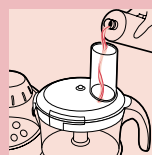
Built-in safety lock

- ▶ The motor unit, the bowl and the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the mark on the motor unit is directly opposite the mark on the screw cap.

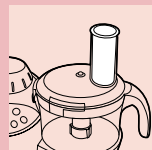


- 1 Make sure that the dot on the lid and the dot on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will complete the shape of the handgrip.

Feed tube and pusher



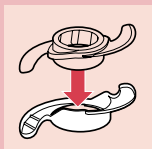
- 1 Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed tube.



- 2 You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

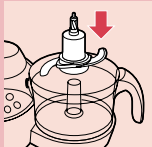
Metal blade

- ▶ The metal blade can be used for chopping, mixing, blending and pureeing.



- 1** Remove the protective cover from the blade.

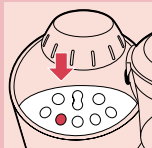
The cutting edges of the blade are very sharp. Avoid touching them!



- 2** Put the tool holder in the bowl and the blade on the tool holder.

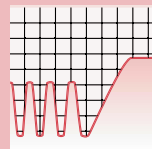
- 3** Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3 cm. Put the lid on the bowl.

- 4** Put the pusher in the feed tube.



- 5** Press the chopping process button on the control panel.

- The process will start with 4 pulses to ensure that the ingredients (i.e. onions or nuts) are chopped regularly.
- Next the process will increase to max. speed and continue until the STOP button is pressed.



- ▶ Press the - button to decrease the speed.
- ▶ The process can be stopped any time during the pulses by pressing the STOP button.

Tips

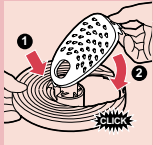
- ▶ If you chop onions, stop the appliance after the four pulses to prevent them from becoming too finely chopped.
- ▶ Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- ▶ Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.

If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

- 1** Turn the appliance off.
- 2** Remove the lid from the bowl.
- 3** Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

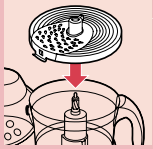
Inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

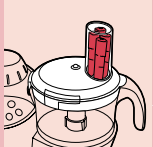


- Put the selected insert in the insert holder before you place it onto the toolholder.

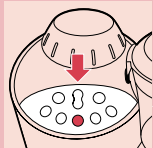
Cutting edges are very sharp. Avoid touching them!



- Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.



- Put the lid on the bowl.



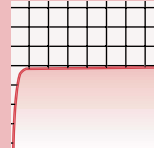
- Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.



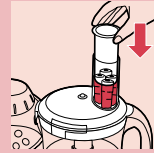
- Fill the feed tube evenly for the best results.

When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.

- Select the 'shredding & slicing process' on the control panel.

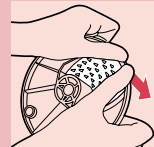


- The speed can be increased or decreased 3 times by pressing the + or - button.



- Press the pusher lightly onto the ingredients in the feed tube.

- If you are shredding soft vegetables or fruits, you can decrease the speed up to three steps by pressing the - button to prevent the shredded vegetables and fruits from turning into puree.

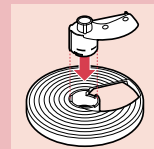


- To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its back pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

Adjustable slicing disc

The adjustable slicing disc allows you to cut ingredients to any thickness you like.

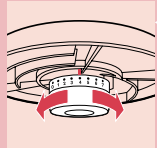
Be careful: the cutting edges of the blade are very sharp.



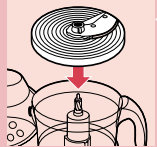
- Insert the blade into the top of the carrier.



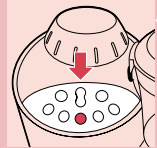
- 2** Connect the knob from the bottom side of the disc and turn it to position dot to lock it.



- 3** Turn the adjusting knob to adjust the thickness you prefer.



- 4** Place the adjustable slicing disc on the tool holder.

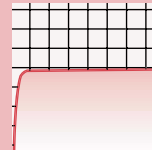


- 5** Close the lid and put the ingredients in the feed tube.



- 6** Select the 'shredding & slicing process' on the control panel.

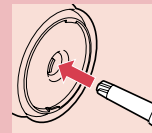
- The process increases immediately to the defined processing speed to guarantee the optimal endresult.



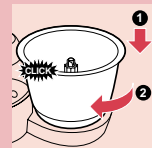
- 7** Press the ingredients slowly down with the pusher, if necessary.

Kneading accessory & mixing bowl

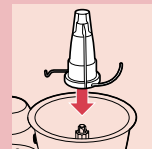
The kneading accessory can be used for kneading yeast dough for bread and pizzas.



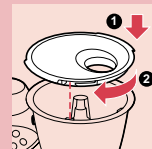
- 1** Push the driving shaft of the mixing bowl into the opening of the mixing bowl from below. You will hear a 'click' when it snaps into place.



- 2** Place the mixing bowl on the motor unit and turn it into the direction of the arrow until you hear a 'click'.



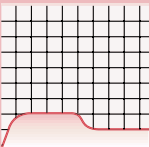
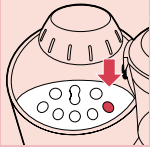
- 3** Fit the kneading accessory onto the driving shaft.



- 4** Put the ingredients in the bowl.



- 5** Put the lid on the bowl and turn it to the left until you hear a click.



6 Press the kneading process button on the Smart Process Control.

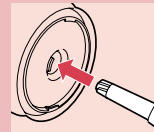
The appliance will gradually increase the kneading speed within 10 seconds to avoid splashing. This speed will be maintained for about 50 seconds to mix the ingredients properly. Then the speed will decrease to a speed that is optimal for kneading. The appliance will continue to run at this speed until the stop button is pressed. The speed can be decreased up to 3 times by pressing the - button.

Tip

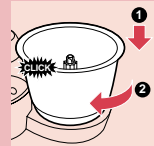
▶ If the kneading hook does not rotate although you have pressed the kneading process button, check whether you have pushed the driving shaft into the mixing bowl until it locked into position (click).

Mixing accessory & mixing bowl

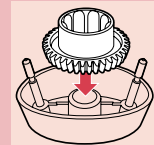
You can use the mixing accessory to whisk eggs, egg whites, instant puddings, cream, the ingredients for cake mixtures and other soft ingredients.



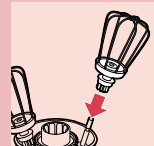
1 Push the driving shaft of the mixing bowl into the opening of the mixing bowl from below. You will hear a click when it snaps into place.



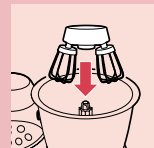
2 Put the mixing bowl on the motor unit and turn it to the left until you hear a 'click'.



3 Insert the gearwheel into the housing of the mixing accessory.

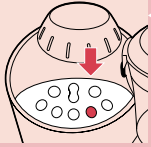


4 Snap the two balloon beaters onto the metal pins on the housing of the mixing accessory.



5 Fit the mixing accessory onto the tool holder.

6 Put the ingredients into the bowl, put the lid on the bowl and turn it to the right until you hear a click.



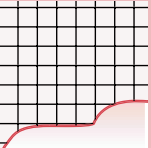
7 Press the whisking process button on the control panel.

The appliance will increase the speed to working speed in 7 seconds. This speed is maintained for approx. 30 seconds. Then the speed increases again and the appliance will continue to run at this speed until the stop button is pressed. The speed can be increased or decreased in three steps by pressing the + button or - button respectively.



Tip

- ▶ If the mixing accessory does not rotate although you have pressed the whisking process button, check whether you have pushed the driving shaft into the mixing bowl until it locked into position (click) and the gearwheel is correctly inserted into the mixing accessory housing.



Blender

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, sweat teas, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

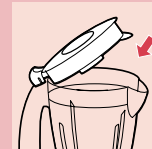


- 1 To attach the blender jar, remove the screw cap above the panel.

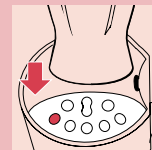


- 2 Mount the blender jar on top of the motor unit by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed. The handle must be facing to the left!

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar:



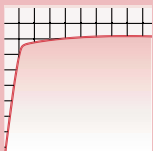
- 3 Put the ingredients in the blender jar.
- 4 Close the lid.
- 5 Always connect the safety cover onto the blender lid before you start processing.



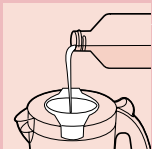
- 6 Press the blending process button on the control panel. The blender will start to operate. The speed increases to maximum speed. The appliance will continue to run



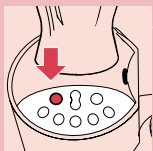
at this speed until the STOP button is pressed. During the blending process the speed can be decreased up to three times by pressing the - button.



Tips



- ▶ Pour the liquid ingredients into the blender jar through the hole in the lid.
- ▶ The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- ▶ Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of trying to process a large quantity at once.
- ▶ Hard ingredients e.g. soy beans for soy bean milk, must be soaked in water before they are processed.
- ▶ Crush ice cubes by placing the ice cubes in the jar, close the lid and use the pulse function.



If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1 Switch the appliance off and unplug it.

- 2 Open the lid.

Never open the lid while the appliance is still running.

- 3 Use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.

Keep the spatula at a safe distance from the blades (approx. 2 cm).

- ▶ If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by pressing the pulse button. You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring some of the contents out in order to process a smaller amount.
- ▶ In some cases the ingredients are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice when blending fruits.

Cleaning

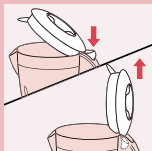
Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.

- 1 Clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.
- 2 Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.

- ▶ The bowls, the lids of the bowl, the pusher and the accessories (except for the blender jar) can also be cleaned in a dishwasher.

These parts have been tested for dishwasher resistance based on DIN EN 12875.

The blender jar is not dishwasherproof!



- ▶ To remove the lid, open it and then pull it upwards.

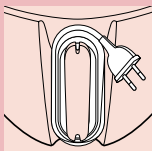
Only remove the lid for cleaning purposes.

Clean the metal blade, the blade unit of the blender and the inserts very carefully. Their cutting edges are very sharp!

Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

- ▶ Wind the (excess) mains cord around the reel on the back of the appliance.

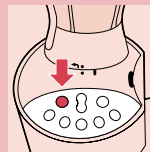


Blender quick-clean operation



- 1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the blender jar.

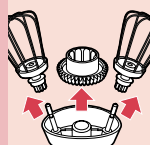
- 2 Close the lid.



- 3 Let the appliance run for a few moments by pressing the pulse button. (The appliance stops running when you release the button).

- 4 Detach the blender jar and rinse it with clean water.

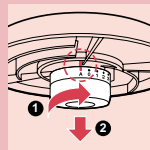
To clean the mixing accessory/balloon beaters thoroughly:



- 1 Detach the gearwheels and the balloon beaters so that they can be cleaned more easily.

The gearwheels and the balloon beaters are dishwasherproof.

To clean the adjustable slicing disc thoroughly:

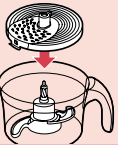


- 1 Turn the adjusting knob to the right to pull the blade out of the disc.

The disc, the blade and the adjusting knob can be cleaned in warm soapy water or in the dishwasher.

Storage

MicroStore



- ▶ Put the accessories (blade, insert holder) on the tool holder and store them in the bowl. Always end up with the insert holder.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Functions, accessories and applications

Function	Accessory	Application	Application times
		Chopping, pureeing, mixing	10 - 60 sec.
		Shredding, grating	10 - 60 sec.
		Slicing	10 - 60 sec.
		Kneading	60 - 240 sec.
		Whisking, whipping, emulsifying, mixing	60 - 120 sec.
		Blending, pureeing	10 - 60 sec.

Troubleshooting guide

Problem

Solution

The appliance doesn't switch on.

Turn the bowl/or lid clockwise until you hear a click. Make sure that the points on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other.

The appliance has suddenly stopped running.

The automatic thermal cut-out system has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Unplug the appliance. 2) Let the appliance cool down for 60 minutes. 3) Put the mains plug in the socket. 4) Switch the appliance on again.

You have pressed the wrong process button.

Press the button for the process you want.

The process doesn't start at the beginning after a restart of the process

This appliance is equipped with a memory-function. If you restart the appliance within 40 seconds, the process will start where it was interrupted. If you want the process to start right from the beginning: 1) Briefly press another process (e.g. the pulse button) 2) Then press the STOP button. 3) Press the appropriate process button to make the process start all over again.

The kneading or mixing accessory doesn't turn.

1) Make sure you have snapped the driving shaft into the mixing bowl. 2) Make sure you have inserted the gearwheel properly into the housing of the mixing accessory. 3) Check if you have really turned the mixing bowl clockwise as far as the point where you hear a click.

Both the blender jar and the food processing bowl or the food processing bowl or the mixing bowl are attached, but only the blender works.

If both the blender and the food processing bowl or the mixing bowl have been mounted correctly, only the blender will function. If you want to use the food processing bowl or the mixing bowl, detach the blender and close the fixing hole with the screw cap.







The +/- button does not react at certain applications.













The motor is already at its physical limit, i.e. at kneading or when the speed is at the defined level where it can not be decreased any further.











Quantities and preparation times













Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - shredding	500g	🌀 / 🌀	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and shred them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Apples, carrots, celeriac - slicing	500g	🌀 / 🌀	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and slice them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	750ml milk	🌀 / 🌀	First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients for approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure 2 times. Then stop for a few minutes to allow the appliance to cool down to ambient temperature.	Pancakes, waffles
Bread crumbs - chopping	100g	🌀 / 🌀	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbs, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	🌀 / 🌀	Use soft butter for a light result.	Deserts, toppings

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	🌀 / 🌀	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - shredding	200g	🌀 / 🌀	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondues
Chocolate - chopping	200g	🌀 / 🌀	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Cooked peas, beans - pureeing	250g	🌀 / 🌀	Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Cooked vegetables and meats - pureeing	500g	🌀 / 🌀	For a coarse puree, add only a little liquid. For a fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	2 cucumbers	🌀 / 🌀	Put the cucumber in the tube and press it down carefully.	Salads, garnishing
Dough (for bread) - kneading	100g flour	🌀 / 🌀	Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, oil and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Dough (for pizzas) - kneading	1500g flour	 / 	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for 1 minute.	Pizza
Dough (shortcrust pastry) - kneading	500g flour	 / 	Use cold margarine, cut the margarine into 2cm cubes. Put the flour in the bowl and add the margarine. Mix until the dough has become crumbly. Then add cold water while mixing. Stop as soon as the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans
Dough (yeast) - kneading	1000g flour	 / 	First mix yeast, warm water and some sugar in a separate bowl. Put all ingredients in the mixing bowl and knead the dough until it is smooth and does not stick to the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Egg whites - whisking	6 egg whites	 / 	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Puddings, souffles, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas, water chestnut) - blending	500g	 / 	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Sauces, jams, puddings, baby food
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping	500g	 / 	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring	Sauces, jams, puddings, baby food
Garlic - chopping	300g	 / 	Peel the garlic. Press the pulse button several times to avoid chopping the garlic too fine. Use at least 150g.	Garnishing, dips
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 50g	 / 	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Juices (e.g. made of papaya, water melon, pear, guava) - blending	500g (total amount)	 / 	Add water or another liquid (optional) to obtain a smooth juice.	Fruit juices

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	 / 	All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meats (lean) - mincing	500g	 / 	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Press the pulse button to get a coarser chopping result.	Steaks tartar, hamburgers, meat balls
Meats, fish, poultry (streaky) - mincing	400g	 / 	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Press the pulse button to get a coarser chopping result.	Steaks tartar, hamburgers, meat balls
Milkshakes - blending	500ml milk	 / 	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes
Mixture (cake) - mixing	6 eggs	 / 	The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes.

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Nuts - chopping	250g	 / 	Use the pulse button for coarse chopping. Stop the process if you want a coarse result.	Salads, puddings, nut bread, almond paste
Onions - chopping	500g	 / 	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Stop the process after 2 pulses to check the result.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	 / 	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Poultry - mincing	200g	 / 	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Use the pulse button for a coarser chopping result.	Minced meat
Soups - blending	500ml	 / 	Use cooked vegetables.	Soups, sauces
Whipping cream - whipping	500ml	 / 	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 2 minutes..	Garnishing, cream, ice-cream mixtures

Recipes

Courgette Sandwich Spread

Ingredients:

- 2 courgettes
- 3 cooked eggs
- 1 small onion
- 1 tbs. vegetable oil
- parsley
- 2-3 tbs. sour cream
- lemon juice, Tabasco sauce, salt, pepper, curry-powder, paprika

- ▶ *Wash and dry the courgettes and shred them with the fine shredding insert in the food-processing bowl. Transfer the shredded courgette to a dish, sprinkle salt on it and leave for about 15 minutes so that the salt extracts the liquid from the shredded courgette. Cut the onion in 4 pieces and chop them fine together with the garlic clove. Remove parsley leaves from the stalks and chop them.*
- ▶ *Then put the shredded courgette on a clean towel and press the liquid out. Pour some oil into a pan and fry the chopped onions and garlic lightly, add the shredded courgettes. All liquids should evaporate from the ingredients. Allow the fried ingredients to cool down for a while. Peel the eggs and chop them in the food-processing bowl for a few seconds. Add the other ingredients to the food processing bowl, season them and mix them with the blade. Serve on toasted white bread.*

Fruit cake

Ingredients:

- 180 g dates
- 270 g prunes
- 60 g almonds
- 60 g walnuts
- 60 g raisins
- 60 g sultanas
- 240 g rye full grain flour
- 120 g wheat flour
- 120 g brown sugar
- 360 g butter milk
- pinch of salt
- 1 sachet of backing powder

- ▶ *Place the metal blade into the bowl. Put all the ingredients in the bowl, press the chopping process button and mix the ingredients for 30 seconds. If the dough sticks to the lid of the bowl, remove it by means of the spatula. Bake the cake in a 30 cm. long baking tin for 40 minutes at 170°C.*

Leek Quiche

Ingredients for the dough:

- 250 g wheat flour (or wholemeal wheat flour)
- pinch of salt
- 1 tbs honey
- 20 g fresh yeast or 1/2 sachet of dry yeast
- 100 g butter
- 6 tbs lukewarm water

Ingredients for the filling:

- 500 g leeks
- vegetable oil

- 4 eggs
 - 500 g sour cream
 - salt, pepper, 1-2 tbs. of flour if needed
- ▶ Put all the ingredients in the bowl and knead into a consistent dough. Let the dough rise for about 30 min.
 - ▶ Slice the leeks with the adjustable slicing disc (e.g. setting 3). Put some oil in a pan and fry the sliced leeks for a few minutes. Put the rest of the ingredients in the blender jar and let the blender run until you have reached a creamy consistency. Add 1-2 tbsp. of flour to thicken the mixture.
 - ▶ Grease a baking tin with a diameter of 24 cm and cover the bottom and sides evenly with dough. Spread the leek mixture onto the dough and pour the rest of the ingredients over it. Bake in a preheated oven for about 40min at 180°C. Can be served warm or cold.

Hungarian-style goulash

Ingredients:

- 1 tbsp oil
- 1 medium onion
- 1 tsp paprika
- 400 g beef or pork
- 1 green pepper
- 1 tomato
- salt
- 200 g carrots
- 300 g potatoes
- caraway seeds

- ▶ Wash the meat and cut it into 2 cm cubes. Peel the onion and chop it in the food processing bowl using the metal blade. Core the green pepper and slice it into rings using the adjustable slicing disc. Peel the tomato, remove the pips and cut it into thin strips. Fry the chopped onion in the oil until soft. Remove from the heat and sprinkle the paprika over the onion, add the meat and fry over a high heat for a few minutes while stirring constantly. Add the green pepper, the tomato and salt to taste, cover the pan and braise in its own juice over a moderate heat until almost tender.
- ▶ Meanwhile, peel and slice the carrots using the adjustable slicing disc and peel and dice the potatoes. Add them to the meat and pour enough cold water for the amount of soup you want to make (approx. 1,2 litres). Season with a pinch of caraway seeds and simmer until everything is soft as butter, adding more salt if necessary.
- ▶ Serve hot. You could add a garnish of green pepper rings and serve sharp cherry paprika on a separate plate.

Strawberry tart

Ingredients:

- 100 g margarine
- 100 g sugar
- 3 egg yolks
- 240 g flour
- 100 g coconut

Filling:

- 80 g sugar
- 2 tsp. lemon juice

- 400 g cream cheese
- 500 g strawberries

Glaze:

- 500 g strawberries
- 250 ml water
- 120 g sugar
- 60 g cornstarch

Garnishing:

- 250 g cream

- ▶ Heat oven to 180°C. Cream margarine and sugar in the bowl with the mixing accessory.
- ▶ Blend in egg yolk, then stir in flour and flaked coconut. Put the dough on the baking plate, flute the edge and prick with a fork. Bake for 15 - 20 minutes until light brown. Let the tart cool on a rack. Mix sugar, lemon juice and cream cheese in the bowl until fluffy using the mixing accessory. Spread on the cooled tart shell. Arrange a part of the strawberries (stem side down) on the tart. Put in the refrigerator.
- ▶ Prepare the glaze. Blend the remaining strawberries with the water and the sugar in the blender jar. Dissolve the cornstarch in 125 ml of the strawberry mixture. Bring the strawberry mixture to boil. When it is boiling stir in the dissolved cornstarch. Spoon the hot glaze over the strawberries and chill for 2 hours. Top with cream whipped to stiff peaks.

Fresh fruit milkshake

Ingredients:

- 100 g bananas or strawberries
- 200 ml fresh milk
- 50 g vanilla ice cream
- granulated sugar to taste

- ▶ Peel the bananas or rinse the strawberries. Cut fruit into smaller pieces. Put all the ingredients in the blender jar. Blend until smooth.
- ▶ You can use fruit of your choice to make your favourite fresh fruit milkshake.

Hazelnut Bread Ring

Ingredients dough:

- 500 g sieved flour
- 75 g sugar
- 1 tsp. salt
- 1 egg
- 250 ml milk (at 35°C)
- 100 g butter, softened
- 30 g fresh yeast (for dry yeast, read the instructions on the package)

Filling:

- 250 g chopped hazelnuts
- 100 g sugar
- 2 sachets of vanilla sugar
- 125 ml cream

- ▶ Heat oven to 200°C. Mix milk, yeast and sugar in the bowl for 15 seconds using the kneading tool. Add flour, salt, butter and egg. Knead the dough mixture for 2 minutes. Put the dough into a

separate bowl and cover it with a damp cloth and allow the dough to rise in a lukewarm place for 20 minutes.

- ▶ Chop the hazelnuts using the metal blade. Mix ingredients for the filling. Roll the dough out into a rectangular shape. Spread it with the hazelnut mixture, then roll it up into a ring. Put the ring in a buttered spring-release tin. Let the ring rise for 20 minutes. Brush some whipped egg yolk onto the top and place the tin on a rack in the centre of the oven. Bake for 25 - 30 minutes at 200°C.

Chocolate cake

Ingredients:

- 140 g butter, softened
- 110 g icing sugar
- 140 g chocolate
- 6 egg whites
- 6 egg yolks
- 110 g granulated sugar
- 140 g wheat flour

Filling:

- 200 g apricot jam

Glaze:

- 125 ml water
- 300 g sugar
- 250 g grated chocolate
- whipped cream, if desired

- ▶ Heat oven to 160°C. Cream butter with icing sugar using the mixing accessory. Melt the chocolate and mix in. Add egg yolks one by one to

the mixture and mix until creamy. Whip the egg white with the granulated sugar until stiff and foamy using the mixing accessory. Add the egg white foam to the mixture and stir in gently. Then fold in flour with a spatula. Put the cake mixture into the greased baking tin. Bake for one hour at 160°C. The first 15 minutes the oven door should be kept slightly ajar.

- ▶ Allow the cake to cool for a while in the baking tin (24 cm), then turn it onto a wire rack to cool further. Cut the cake horizontally in half, spread one half with apricot jam and put the two halves together again. Heat the rest of the jam until syrupy and spread it over the top of the cake. Prepare the icing. Boil water, add sugar and chocolate and cook over low heat. Stir continuously until it has a smooth and of spreadable consistency. Put the icing on the cake and allow it to cool. Serve the cake with some whipped cream.

Broccoli soup (for 4 persons)

Ingredients:

- 50 g mature Gouda cheese
- 300 g cooked broccoli (stalks and florets)
- cooking liquid of the broccoli
- 2 boiled potatoes in pieces
- 2 stock cubes
- 2 tbsp whipping cream
- curry
- salt
- pepper
- nutmeg

- ▶ *Shred the cheese. Puree the broccoli with the boiled potatoes and some of the cooking liquid of the broccoli. Put the broccoli puree and the remaining liquid and stock cubes into a measuring beaker and fill it up to 750ml. Transfer the soup to a pan and bring it to the boil while stirring. Stir in the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.*

Pizza

Ingredients for the dough:

- 400 g flour
- 1/2 tsp salt
- 20 g fresh yeast or 1.5 sachets dried yeast
- 2 tbsp oil
- approx. 240ml water (35°C)

For the topping:

- 300 ml sieved tomatoes (tinned)
- 1 tsp mixed Italian herbs (dried or fresh)
- 1 onion
- 2 cloves garlic
- salt and pepper
- sugar

Ingredients to be spread on the sauce:

- olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.

- ▶ *Place the kneading hooks in the mixing bowl. Put all the ingredients in the mixing bowl and select the kneading process. Knead the dough for approx. 1 minute until a smooth ball has formed.*

Put the dough in a separate bowl, cover it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.

- ▶ *Chop the onions and garlic with the metal blade in the food processing bowl and fry them in a pan until they are transparent. Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer for about 10 minutes. Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.*
- ▶ *Heat the oven to 250°C.*
- ▶ *Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough shapes on a greased baking tray. Spread the topping on the pizza, leaving the edges free. Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizza and drip some olive oil over it.*
- ▶ *Bake the pizzas for 12 to 15 minutes.*

Vegetable and potato fry

Ingredients:

- 1 egg
- 50 cc milk
- 1 tbsp flour
- 1 tsp coriander
- salt and pepper
- 2 large potatoes (about 300 g)
- 100 g winter carrots
- 150 g celery
- 50 g sunflower seeds or 2 tbsp corn from the cob
- oil to fry

- ▶ *Using the metal blade, mix the egg, milk, flour, coriander, salt and pepper.*
- ▶ *Shred the peeled potatoes, the scraped carrots and the cleaned celery with the coarse shredding insert and add to the egg mixture. Stir the vegetables, the egg mixture and the sunflower seeds or corn from the cob together in a bowl.*
- ▶ *Heat the oil in a frying pan and fry 8 flat patties on both sides until they are golden brown. Allow to drain on kitchen paper.*
- ▶ *Cooking time: 3-4 minutes.*

Bread (white)

Ingredients:

- 500 g bread flour
 - 15 g soft butter or margarine
 - 25 g fresh yeast or 20 g dried yeast
 - 260 ml water
 - 10 g salt
 - 10 g sugar
- ▶ *Assemble the kneading hooks in the mixing bowl. Put flour, salt and margarine or butter in the bowl. Add the fresh or dried yeast and the water. Put the lid on the bowl and turn it into the direction of the arrow until you hear a click. Press the kneading process button and mix the dough (for the maximum kneading time see the chapter Quantities and preparation times).*
 - ▶ *Remove the dough from the bowl, put it in a large bowl, cover with a damp tea towel and allow to rise in a warm place for 20 minutes. After rising, flatten the dough again, and shape into a ball.*

- ▶ *Return the dough to the bowl, cover with the damp cloth and leave it to rise for another 20 minutes. Flatten it again, and roll it up.*
- ▶ *Place the dough in a greased baking tin, and leave it to rise for another 45 minutes. Bake the bread in the lower part of a pre-heated oven.*
- ▶ *Bake the bread at about 225°C in the lower part of a pre-heated oven in about 35 minutes.*

Piezas y accesorios

- A** Unidad motora
- B** Panel de control del "Smart Process"(Proceso Inteligente)
- C** Incorporado cierre de seguridad
- D** Recipiente para procesar los alimentos
- E** Cubierta roscada (Debe ser colocada para utilizar las funciones del recipiente)
- F** Soporte de la herramienta
- G** Jarra batidora
- H** Tapa de la jarra batidora
- I** Espiga de la tapa (Activa y desactiva el interruptor de seguridad)
- J** Tapa del recipiente para procesar los alimentos
- K** Obturador
- L** Tubo de llenado
- M** Empujador
- N** Eje conductor
- O** Recipiente mezclador
- P** Tapa del recipiente mezclador
- Q** Accesorio amasador
- R** Accesorio mezclador
- S** Cuchilla metálica + Cubierta protectora
- T** Inserto para desmenuzar medio
- U** Inserto para desmenuzar fino
- V** Inserto para desmenuzar grueso
- W** Inserto granulador
- X** Soporte del inserto
- Y** Disco rebanador ajustable (Inserto rebanador, soporte y botón de ajuste)

Introducción

Este aparato está equipado con un sistema automático de desconexión. En caso de sobrecalentamiento, este sistema cortará automáticamente la corriente del aparato.

Si su aparato se para de repente:

- 1** Desenchúfelo de la red.
- 2** Dejen que el aparato se enfríe durante 60 minutos.
- 3** Enchúfelo a la red.
- 4** Vuelvan a ponerlo en marcha.

Si el sistema automático de desconexión térmica se activa demasiado a menudo, contacten con su distribuidor Philips o con un Servicio de Asistencia Técnica de Philips.

PRECAUCION :A fin de evitar situaciones de peligro, este aparato nunca debe conectarse a un temporizador.

Importante

- ▶ Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente estas instrucciones de uso y miren las ilustraciones.
- ▶ Guarden estas instrucciones de uso para futuras consultas.

- ▶ Antes de enchufar el aparato, comprueben si el voltaje indicado en él se corresponde con el voltaje de la red local.
- ▶ No usen nunca ningún accesorio o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente aconsejados por Philips. Su garantía quedará invalidada si han usado tales accesorios o piezas.
- ▶ No usen el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- ▶ Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- ▶ Antes de usar el aparato por vez primera, limpien cuidadosamente las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ No superen las cantidades y los tiempos de preparación indicados en la tabla.
- ▶ No excedan el contenido máximo indicado en el recipiente, por ejemplo, no lo llenen por encima de la graduación superior.
- ▶ Desenchufen el aparato de la red inmediatamente después del uso.
- ▶ No usen nunca sus dedos o un objeto (Por ejemplo, una espátula) para presionar los ingredientes dentro del tubo de llenado mientras el aparato esté en marcha. Para ese propósito solo debe usarse el empujador.
- ▶ Desenchufen siempre el aparato de la red antes de introducir sus dedos o un objeto (Por ejemplo, una espátula) en la jarra batidora.

- ▶ Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No dejen nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- ▶ Coloquen la tapa en el recipiente en la posición adecuada. El incorporado cierre de seguridad se desbloqueará entonces y podrán poner en marcha el aparato. Tanto la unidad motora como la cubierta roscada están provistas de marcas. El aparato solo funcionará si el punto de la unidad motora está situado frente al punto de la cubierta roscada.
- ▶ Paren el aparato antes de desmontar cualquier accesorio.
- ▶ Paren siempre el aparato presionando el botón "STOP" (Paro).
- ▶ Antes de quitar la tapa del aparato, esperen hasta que las piezas móviles hayan parado de girar.
- ▶ La cubierta roscada solo puede sacarse si la tapa no está en el recipiente o si el recipiente ha sido quitado totalmente.
- ▶ No sumerjan nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro fluido ni la enjuagen bajo el agua del grifo. Para limpiar la unidad motora usen solo un paño húmedo.
- ▶ Quiten la cubierta protectora de la cuchilla antes de usarla.
- ▶ Dejen que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (Temperatura máxima 80°C/175°F).
- ▶ Si están procesando un líquido caliente o que

tiene tendencia a producir espuma, para evitar derramamientos no pongan más de 1 litro en la jarra batidora.

- ▶ **Desenchufen el aparato de la red inmediatamente después del uso.**
- ▶ **Para los tiempos de aplicación, consulten la tabla que se incluye más adelante en estas instrucciones de uso.**

Tengan en cuenta que no es posible utilizar las funciones del recipiente cuando la batidora esté colocada.

Cómo usar el aparato

Control del "Smart Process" (Proceso Inteligente)

Este aparato está equipado con un Control del "Smart Process" (Proceso Inteligente) para asegurar un proceso óptimo y un perfecto resultado final. El botón de cada proceso está unido a un perfil de velocidad preprogramado que representa el proceso óptimo para un accesorio específico.

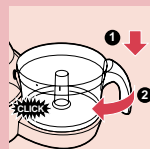
La velocidad puede aumentarse o disminuirse 3 veces presionando el botón "+" o el botón "-".

Si presionan el botón "Pulse" (Turbo), el aparato funcionará a la velocidad más alta. Cuando suelten el botón, el aparato se parará o volverá a la previamente seleccionada velocidad de trabajo.

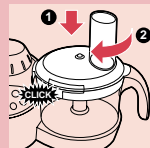
El proceso siempre puede detenerse presionando el botón "STOP" (Paro).

Si vuelven a presionar el mismo botón de proceso dentro de un período de 40 segundos, el proceso se reiniciará en el mismo punto donde fue detenido.

Recipiente para procesar alimentos



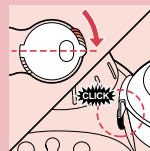
- 1** Haciendo girar el asa en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click", monten el recipiente con el asa en el robot de cocina.



- 2** Pongan la tapa en el recipiente. Giren la tapa en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click". (Esto requerirá un poco de fuerza).

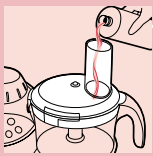
Cierre de seguridad incorporado

- ▶ *La unidad motora, el recipiente y la tapa han sido provistos de marcas. El aparato solo funcionará si la marca de la unidad motora está directamente enfrente de la marca de la cubierta roscada.*

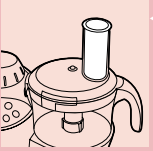


- 1** Asegúrense de que el punto de la tapa y el punto del recipiente están directamente enfrente el uno del otro. El resalte de la tapa completará la forma de la empuñadura.

Tubo de llenado y empujador



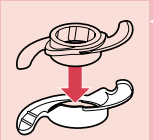
1 Para añadir líquidos y/o ingredientes sólidos, usen el tubo de llenado. Usen el empujador para presionar los ingredientes sólidos a través del tubo de llenado.



2 También pueden usar el empujador para cerrar el tubo de llenado y evitar que los ingredientes se escapen a través de él.

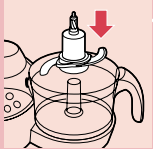
Cuchilla metálica

► La cuchilla metálica puede utilizarse para picar, mezclar, batir y hacer puré.



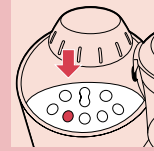
1 Quiten la tapa protectora de la cuchilla.

Los filos cortantes están muy afilados ; Eviten tocarlos !



2 Coloquen el soporte de la herramienta en el recipiente y la cuchilla en el soporte de la herramienta.

3 Pongan los ingredientes en el recipiente. Corten antes las piezas grandes de alimentos a trozos de unos 3 x 3 x 3 cm. Coloquen la tapa en el recipiente.



4 Pongan el empujador en el tubo de llenado.

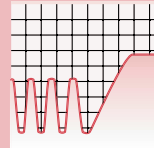
5 Presionen el botón del proceso de picado del panel de control.

- El proceso empezará con 4 pulsaciones para asegurar que los ingredientes (Por ejemplo, cebollas o frutos secos) son picados regularmente.
- Después, el proceso aumentará hasta la velocidad máxima y continuará hasta que se presione el botón "STOP" (Paro).



► Presionen el botón "-" para disminuir la velocidad.

► El proceso puede detenerse en cualquier momento durante las pulsaciones presionando el botón "STOP" (Paro).



Consejos

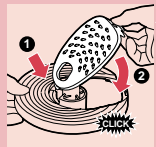
- Si pican cebollas, paren el aparato después de las 4 pulsaciones para evitar que se vayan a picar demasiado finamente.
- No dejen que el aparato funcione demasiado tiempo cuando estén picando queso (Duro). El queso puede calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar masa.
- No usen la cuchilla para picar ingredientes muy duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que ello puede hacer que la cuchilla se desafilé.

Si la comida se pega a la cuchilla o al interior del recipiente :

- 1** Paren el aparato.
- 2** Quiten la tapa del recipiente.
- 3** Quiten, con una espátula, los ingredientes de la cuchilla o de las paredes del recipiente.

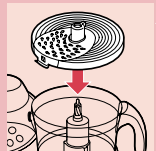
Insertos

Con los insertos, no procesen nunca ingredientes duros tales como cubitos de hielo.

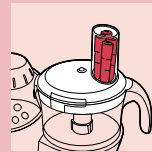


- 1** Antes de colocarlo en el soporte de la herramienta, coloquen el inserto seleccionado en el soporte del inserto

Los fillos están muy afilados. ¡Eviten tocarlos!



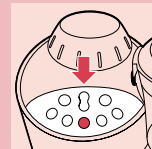
- 2** Coloquen el soporte del inserto sobre el soporte de la herramienta que queda derecho en el recipiente.
- 3** Pongan la tapa sobre el recipiente.
- 4** Pongan los ingredientes en el tubo de llenado. Antes corten los trozos grandes



para que puedan pasar por el tubo de llenado.

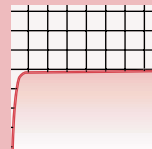
- 5** Para unos mejores resultados, llenen uniformemente el tubo de llenado.

Cuando necesiten cortar grandes cantidades de alimentos, procesen solo una pequeña cantidad cada vez y vacíen regularmente el recipiente entre cantidades.

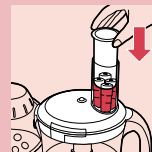


- 6** Seleccionen el "Shredding & Slicing process" (Proceso de Desmenuzando y de Rebanado) en el panel de control.

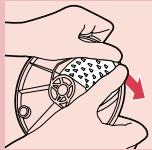
- ▶ La velocidad puede aumentarse o disminuirse 3 veces presionando el botón "+" o el botón "-".



- 7** Presionen ligeramente el empujador sobre los ingredientes del tubo de llenado.



- ▶ Si están desmenuzando vegetales blandos o frutas, pueden disminuir la velocidad hasta tres veces presionando el botón "-" para evitar que los vegetales y las frutas desmenuzados se hagan puré.

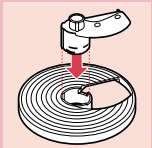


- 8** Para quitar el inserto del soporte del inserto, cojan el soporte del inserto con sus manos con su parte trasera mirando hacia Uds. Presionen los cantos del inserto con sus pulgares para hacer que el inserto se salga del soporte.

Disco rebanador ajustable

El disco rebanador ajustable les permite cortar ingredientes a cualquier espesor que deseen.

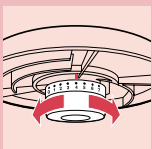
Tengan cuidado : Los filos de la cuchilla está muy afilados.



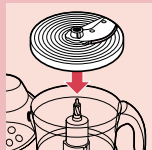
- 1** Inserten la cuchilla en la parte superior del transportador.



- 2** Conecten el botón del lado del fondo del disco y gírenlo a la posición del punto para fijarlo.

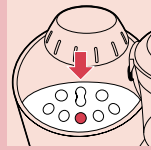


- 3** Giren el botón de ajuste para ajustar el espesor que deséen.

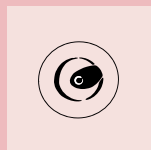


- 4** Coloquen el disco rebanador ajustable en el soporte de herramientas.

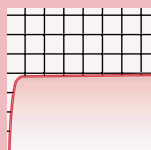
- 5** Cierren la tapa y pongan los ingredientes en el tubo de llenado.



- 6** Seleccionen el "Shredding & Slicing process" (Proceso de Desmenuzado y de Rebanado) en el panel de control.



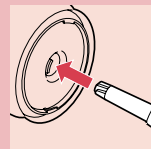
- El proceso se incrementa inmediatamente hasta la definida velocidad de procesado para garantizar el óptimo resultado final.



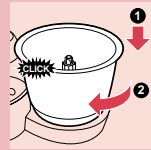
- 7** Si es necesario, presionen los ingredientes lentamente hacia abajo con el empujador.

Accesorio amasador y Recipiente mezclador

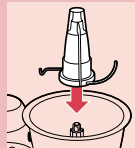
El accesorio amasador puede utilizarse para amasar pasta con levadura para pan y pizzas.



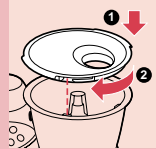
- 1** Presionen el eje conductor del recipiente mezclador en la abertura del recipiente mezclador desde abajo. Oirán un "click" cuando se fije en su lugar.



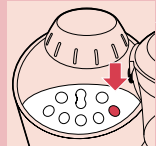
- 2** Coloquen el recipiente mezclador en la unidad motora y gírenlo en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click".



3 Fijen el accesorio amasador en el eje conductor.

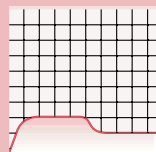


4 Pongan los ingredientes en el recipiente.
5 Pongan la tapa en el recipiente y gírenla hacia la izquierda hasta que oigan un "click".



6 Presionen el botón del "Kneading Process" (Proceso de Amasado) en el control del "Smart Process" (Proceso Inteligente).

Para evitar salpicaduras y durante un período de 10 segundos, el aparato irá aumentando gradualmente la velocidad de amasado. La velocidad se mantendrá durante 50 segundos para mezclar adecuadamente los ingredientes. Después, la velocidad decrecerá hasta una velocidad óptima para el amasado. El aparato seguirá funcionando a esa velocidad hasta el botón "STOP" (Paro) sea apretado. La velocidad puede hacerse decrecer hasta 3 veces presionando el botón "-".

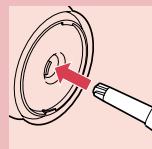


Consejo

► Si el gancho amasador no gira a pesar de haber presionado el botón del "Kneading Process" (Proceso de Amasado), comprueben si han apretado el eje conductor en el recipiente mezclador hasta que se haya fijado en su lugar ("Click").

Accesorio mezclador y Recipiente de mezclado

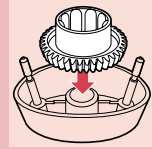
Pueden utilizar el accesorio mezclador para batir huevos, claras de huevo, pudings instantáneos, nata, ingredientes para mezclas de pasteles y otros ingredientes blandos.



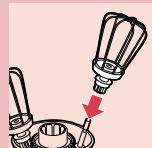
1 Presionen el eje conductor del recipiente mezclador en la abertura del recipiente mezclador desde abajo. Oirán un "click" cuando se fije en su lugar.



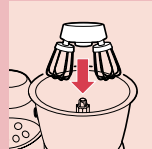
2 Coloquen el recipiente mezclador en la unidad motora y gírenlo hacia la izquierda hasta que oigan un "click".



3 Inserten la rueda dentada en la carcasa del accesorio mezclador.

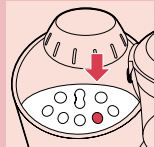


4 Coloquen los dos batidores en forma de globo en las espigas de metal de la carcasa del accesorio mezclador



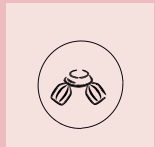
5 Fijen el accesorio mezclador en el soporte de herramientas.

- 6** Pongan los ingredientes en el recipiente, coloquen la tapa en el recipiente y gírenlo hacia la derecha hasta que oigan un "click".



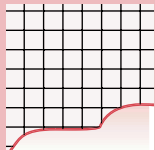
- 7** Presionen el botón del "Whisking Process" (Proceso de batido) en el control del panel.

El aparato incrementará, en 7 segundos, su velocidad hasta la velocidad de trabajo. Esta velocidad se mantendrá durante unos 30 segundos. Después, la velocidad volverá a aumentar y el aparato continuará funcionando a esa velocidad hasta que el botón "STOP" (Paro) sea apretado. La velocidad puede aumentarse o disminuirse hasta 3 veces presionando, respectivamente, el botón "+" o el botón "-".



Consejo

- ▶ Si el accesorio mezclador no gira a pesar de haber presionado el botón del "Whisking Process" (Proceso de batido), comprueben si han apretado el eje conductor en el recipiente mezclador hasta que se haya fijado en su lugar ("Click") y si la rueda dentada está correctamente insertada en la carcasa del accesorio mezclador.



Batidora

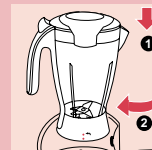
La batidora está pensada para :

- Batir flúidos, por ejemplo, productos de lechería, salsas, zumos de fruta, sopas, bebidas mezcladas, tes, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, pasta para tartas o mayonesa
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para preparar comida de bebes.

- ▶ El aparato puede utilizarse con o sin el batidor fijado a la unidad motora. Si usan el aparato sin el batidor, el aparato no funcionará si la cubierta roscada no ha sido adecuadamente roscada en la unidad motora.



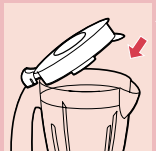
- 1** Para fijar la jarra batidora, quiten la cubierta roscada de encima del panel.



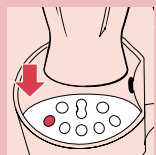
- 2** Monten la jarra batidora sobre la unidad motora girándola en la dirección de la flecha hasta que esté firmemente fijada. ¡ La empuñadura debe quedar mirando a la izquierda !

No ejerzan demasiada presión sobre la empuñadura de la jarra batidora.

- 3** Pongan los ingredientes en la jarra batidora.



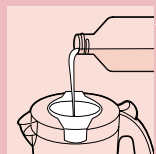
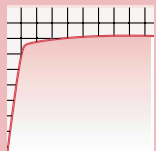
- 4** Cierren la tapa.



- 5** Antes de empezar el procesado, conecten siempre la cubierta de seguridad sobre la tapa de del batidor.

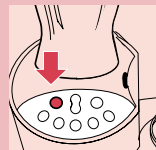


- 6** Presionen el botón "Blending Process" (Proceso de Batido) del panel de control. La batidora empezará a funcionar. La velocidad se incrementará hasta la velocidad máxima. El aparato seguirá funcionando a esa velocidad hasta que el botón "STOP" (Paro) sea apretado. Durante el "Blending Process" (Proceso de Batido) la velocidad puede disminuirse hasta 3 veces presionando el botón "-".



Consejos

- ▶ Viertan los ingredientes líquidos en la jarra batidora a través del agujero de la tapa.
- ▶ Cuanto más tiempo dejen funcionar el aparato más fino será el resultado del batido.
- ▶ Corten previamente los ingredientes sólidos a trozos más pequeños antes de ponerlos en la batidora. Si desean preparar una gran cantidad, procesen pequeñas tandas de ingredientes en lugar de tratar de procesar una gran cantidad de una vez.
- ▶ Los ingredientes duros, por ejemplo, granos de soja para leche de soja, deben ser remojados antes de ser procesados.
- ▶ Trituren cubitos de hielo colocando los cubitos en la jarra, cierren la tapa y usen la función "PULSE" (Turbo).



Si los ingredientes se pegan a la pared de la jarra batidora :

- 1** Paren el aparato y desenchúfeno de la red.
- 2** Abran la tapa.

No abran nunca la tapa mientras el aparato esté todavía funcionando.

- 3** Usen una espátula para quitar los ingredientes de la pared de la jarra.

Mantengan la espátula a una distancia segura de las cuchillas (Unos 2 cm).

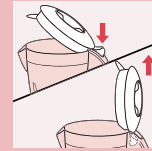
- ▶ Si no están satisfechos con los resultados, dejen que el aparato funcione brevemente un cierto número de veces presionando el botón "PULSE" (Turbo). También pueden tratar de obtener un mejor resultado agitando los ingredientes con una espátula (No mientras la batidora esté funcionando) o vertiendo fuera un poco de los contenidos a fin de procesar una menor cantidad.
- ▶ En algunos casos, los ingredientes son más fáciles de batir si añaden un poco de líquido, por ejemplo, zumo de limón mientras baten frutas.

Limpeza

Antes de empezar a limpiar la unidad motora desenchufen siempre el aparato de la red.

- 1 Limpie la unidad motora con un paño húmedo. No sumerjan la unidad motora en agua ni la enjuaguen bajo el grifo.
 - 2 Limpie, siempre e inmediatamente después del uso, las piezas que hayan estado en contacto con los alimentos con agua caliente con un líquido limpiador.
- ▶ Los recipientes, las tapas de los recipientes, el empujador y los accesorios (Excepto la jarra batidora) también pueden lavarse en un lavavajillas.

La resistencia de esas piezas al lavavajillas ha sido probada de acuerdo a la norma DIN EN 12875.



¡ La jarra batidora no es a prueba de lavavajillas !

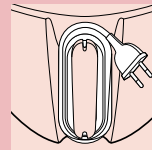
- ▶ Para quitar la tapa, ábrala y, después, estíren de ella hacia arriba.

Solo desmonten la tapa a fin de limpiarla.

Limpien muy cuidadosamente la cuchilla metálica la unidad de cuchillas del batidor y los insertos
Sus filos están muy afilados !

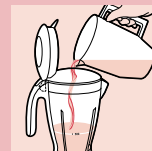
Asegúrense de que los filos de las cuchillas y los insertos no entren en contacto con objetos duros. Ello podría hacer que se desafilasen.

Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones de la superficie de los accesorios. Ello no tiene efectos negativos sobre los accesorios. Estas decoloraciones desaparecen, normalmente, después de algún tiempo.

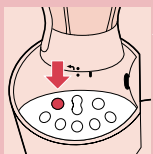


- ▶ Enrollen el (Exceso de) cable de red alrededor del enrollador de la parte trasera del aparato.

Operación limpieza rápida de la batidora

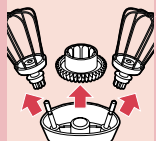


- 1 Pongan agua tibia (No más de 0'5 litros) y un poco de líquido limpiador en la jarra batidora.
- 2 Cierren la tapa.



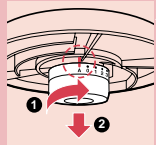
- 3** Presionando el botón "PULSE" (Turbo), dejen que el aparato funcione durante unos minutos (El aparato dejará de funcionar cuando suelten el botón).
- 4** Desmonten la jarra batidora y enjuéganla con agua limpia.

Cómo limpiar, a fondo, el accesorio mezclador / los batidores en forma de globo



- 1** Desmonten las ruedas dentadas y los batidores en forma de globo para que puedan ser limpiados más fácilmente. Las ruedas dentadas y los batidores en forma de globo son a prueba de lavavajillas.

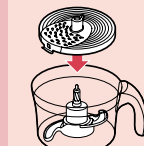
Cómo limpiar, a fondo, el disco rebanador ajustable



- 1** Giren el botón de ajuste hacia la derecha para estirar la cuchilla fuera del disco. El disco, la cuchilla y el botón de ajuste pueden limpiarse con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.

Almacenamiento

MicroAlmacenamiento



- ▶** Pongan los accesorios (Cuchilla, soporte de insertos) sobre el soporte de herramientas y guárdelos en el recipiente. Acaben siempre con el soporte de insertos.

Garantía y Servicio

Si necesitan información o si tienen algún problema, visiten la página Web de Philips en www.philips.com o contacten con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (Hallarán su número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, contacten con su distribuidor local Philips o con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Guía de solución de problemas

Problema	Solución
----------	----------

El aparato no se pone en marcha	Giren el recipiente o la tapa en sentido horario hasta que oigan un "click". Asegúrense de que los puntos del recipiente y los de la tapa estén colocados directamente el uno frente al otro.
---------------------------------	---

De repente, el aparato ha dejado de funcionar	<p>Probablemente, el automático sistema térmico de desconexión ha cortado la corriente al aparato porque este se ha sobrecalentado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Desenchufen el aparato de la red. 2) Dejen que el aparato se enfríe durante 60 minutos. 3) Vuelvan a enchufar el aparato a la red. 4) Vuelvan a poner el aparato en marcha.
---	---

Han presionado el botón de proceso erróneo.	Presionen el botón para el proceso que deséen.
---	--

El proceso no empieza en el inicio después de volver a empezar el proceso	<p>Este aparato está provisto de una función de memoria. Si vuelven a iniciar el proceso antes de haber transcurrido 40 segundos, el proceso se iniciará donde fue interrumpido. Si desean que el proceso se inicie directamente desde el principio :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Presionen brevemente otro proceso (Por ejemplo, el botón "PULSE" [Turbo]). 2) Después, presionen el botón "STOP" (Paro). 3) Para hacer que el proceso vuelva a empezar desde el principio, presionen el botón del proceso adecuado.
---	--

El accesorio amasador o el mezclador no giran	<ol style="list-style-type: none"> 1) Asegúrense de que han fijado el eje conductor en el recipiente de mezclado. 2) Asegúrense de que han insertado adecuadamente la rueda dentada en la carcasa del accesorio mezclador. 3) Comprueben si realmente han girado el recipiente mezclador en sentido horario hasta el punto en que hayan oído un "click".
---	---

Problema	Solución
----------	----------

Tanto la jarra batidora como el recipiente de procesar alimentos o el recipiente de procesar alimentos o el recipiente mezclador están fijados pero solo funciona el batidor.	Si tanto la jarra batidora como el recipiente de procesar alimentos o el recipiente mezclador han sido montados correctamente, solo funcionará el batidor. Si desean usar el recipiente de procesar alimentos o el recipiente mezclador, desmonten el batidor y cierren el agujero de fijación con la cubierta roscada.
---	---

El botón "+/-" no reacciona ante ciertas aplicaciones	El motor ya está en su límite físico, por ejemplo, al amasar o cuando la velocidad está al nivel definido del cual ya no puede decrecer más.
---	--

Funciones, accesorios y aplicaciones

Función	Accesorio	Aplicación	Tiempo de aplicación
---------	-----------	------------	----------------------



		Picado, hacer puré, mezclado	10 - 60 segundos
		Desmenuzado, rallado	10 - 60 segundos
		Rebanado	60 - 240 segundos
		Amasado	60 - 120 segundos
		Agitado, batido, emulsionado, mezclado	10 - 60 segundos
		Batido, hacer puré	



Cantidades y tiempos de preparación



Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Botón / Acceso del proceso	Procedimiento	Aplicaciones
Manzanas, zanahorias, arracacha - Desmenuzado	500 g	☉ / ☺	Corten los vegetales a trozos que quepan en el tubo. Llenen el tubo con los trozos y desmenúenlos mientras los presionan ligeramente con el empujador.	Ensaladas, vegetales crudos.
Manzanas, zanahorias, arracacha - Rebanado	500 g	☉ / ☺	Corten los vegetales a trozos que quepan en el tubo. Llenen el tubo con los trozos y rebánenlos mientras los presionan ligeramente con el empujador.	Ensaladas, vegetales crudos.
Pasta culinaria (Tartas) - Agitado	750 ml de leche	☹ / ☻	Primero viertan la leche en el batidor y, después, añadan los ingredientes secos. Mezclen los ingredientes durante, aproximadamente, 1 minuto. Si es necesario, repitan 2 veces este procedimiento. Después, paren unos pocos minutos para permitir que el aparato se enfríe a la temperatura ambiente.	Tartas, barquillos.
Migas de pan - Picado	100 g	☹ / ☻	Usen pan seco y crujiente	Platos rebozados, platos gratinados.



Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Botón / Acceso del proceso	Procedimiento	Aplicaciones
Crema de mantequilla (Creme au beurre) - Agitado	300 g	☹ / ☻	Para un resultado ligero, usen mantequilla blanda	Postres, acabados.
Queso (Parmesano) - Picado	200 g	☹ / ☻	Usen un pedazo de Parmesano sin corteza y cortado a trozos de unos 3 x 3 cm.	Guarniciones, sopas, salsas, platos gratinados.
Queso (Gouda) - Rallado	200 g	☉ / ☺	Corten el queso a trozos que entren en el tubo. Presionen cuidadosamente con el empujador.	Salsas, pizzas, platos gratinados, fondues.
Chocolate - Picado	200 g	☉ / ☺	Usen chocolate duro y plano. Rómpanlo a trozos de 2 cm.	Guarniciones, salsas, pastelería, pudings, mousses.
Guisantes o judías cocidos - Hacer puré	250 g	☉ / ☺	Usen guisantes o judías cocidos. Si es necesario, añadan un poco de líquido para mejorar la consistencia de la mezcla.	Purés, sopas.
Carnes y vegetales cocidos - Hacer puré	500 g	☹ / ☻	Para un puré grueso, añadan solo un poco de líquido. Para un puré fino, vayan añadiendo líquido hasta que la mezcla esté suave.	Comida de niños y bebés.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Botón / Acceso del proceso	Procedimiento	Aplicaciones
---------------------------	-----------------	----------------------------	---------------	--------------



Pepinos - Rebanado	2 pepinos	 / 	Pongan el pepino en el tubo y presionen cuidadosamente hacia abajo.	Ensaladas, guarniciones.
--------------------	-----------	---	---	--------------------------



Pasta (Para pan) - Amasado	1.000 gramos de harina	 / 	Mezclen agua caliente con levadura y azúcar. Añadan harina y amasen la pasta durante unos 90 segundos. Dejen que suba durante 30 minutos.	Pan
----------------------------	------------------------	---	---	-----



Pasta (Para pizzas) - Amasado	1.500 gramos de harina	 / 	Sigan el mismo procedimiento que para la pasta para pan. Amasen la pasta durante 1 minuto.	Pizza
-------------------------------	------------------------	---	--	-------



Pasta (Para pastelería de pasta quebradiza) - Amasado	500 gramos de harina	 / 	Usen margarina fría. Corten la margarina a cubos de 2 cm. Pongan la harina en el recipiente y añadan la pasta se torne desmenuzable. Después, añadan agua fría mientras mezclan. Paren tan pronto como la pasta empiece a formar una bola. Dejen que la pasta se enfríe antes de futuros procesados.	Empanadas de manzana, bizcochos dulces, flanes con trozos de fruta.
---	----------------------	---	--	---

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Botón / Acceso del proceso	Procedimiento	Aplicaciones
---------------------------	-----------------	----------------------------	---------------	--------------



Pasta (Con levadura) - Amasado	1.000 gramos de harina	 / 	Primero mezclen levadura, agua caliente y un poco de azúcar en un recipiente separado. Pongan todos los ingredientes en el recipiente de mezclar y amasen la pasta hasta que esté suave y no se pegue al recipiente (Tardará 1 minuto, aproximadamente). Dejenla que suba durante 30 minutos.	Delicioso pan.
--------------------------------	------------------------	---	---	----------------



Claras de huevo - Batido	6 claras de huevo	 / 	Usen claras de huevo a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, 2 claras de huevo.	Puddings, souffles, merengues.
--------------------------	-------------------	---	--	--------------------------------



Fruta (Por ejemplo, manzanas, plátanos, castañas de agua) - Batido	500 g	 / 	Consejo : Añadan un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se descolorée. Añadan un poco de líquido para obtener un suave puré.	Salsas, mermeladas, puddings, comida para beber.
--	-------	---	---	--



Fruta (Por ejemplo, manzanas, plátanos) - Picado	500 g	 / 	Consejo : Añadan un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se descolorée.	Salsas, mermeladas, puddings, comida para beber.
--	-------	---	---	--

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Botón / Acceso del proceso	Procedimiento	Aplicaciones
---------------------------	-----------------	----------------------------	---------------	--------------



Ajo - Picado	300 g	 / 	Pelen el ajo. Presionen el botón "PULSE" (Turbo) varias veces para evitar picar el ajo demasiado fino. Usen, al menos, 150 gramos.	Guarniciones, marinados.
--------------	-------	---	--	--------------------------



Hierbas (Por ejemplo, perejil) - Picado	50 gramos, como mínimo.	 / 	Antes de picarlas, laven y sequen las hierbas.	Salsas, sopas, guarniciones, mantequilla de hierbas.
---	-------------------------	---	--	--



Zumos (Por ejemplo, de papaya, sandía, pera, guayaba) - Batido	500 g (Cantidad total)	 / 	Añadan agua u otro líquido (Opcionalmente) para obtener un zumo suave.	Zumos de frutas
--	------------------------	---	--	-----------------



Mayonesa - Emulsionado	3 huevos	 / 	Todos los ingredientes debe estar a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, un huevo grande, dos huevos pequeños o dos yemas de huevo. Pongan el huevo y un poco de vinagre en el recipiente y añadan el aceite gota a gota.	Ensaladas, guarniciones y salsas para barbacoa.
------------------------	----------	---	---	---

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Botón / Acceso del proceso	Procedimiento	Aplicaciones
---------------------------	-----------------	----------------------------	---------------	--------------



Carnes (Magras) - Picado	500 g	 / 	Primero quiten cualquier tendón o hueso. Corten la carne a dados de 3 cm. Presionen el botón "PULSE" (Turbo) para obtener como resultado un picado más grueso.	Bistecks tártaros, hamburguesas, albóndigas de carne.
--------------------------	-------	---	--	---



Carnes, pescado, aves de corral (Veteadas) - Picado	400 g	 / 	Primero quiten cualquier tendón o hueso. Corten la carne a dados de 3 cm. Presionen el botón "PULSE" (Turbo) para obtener como resultado un picado más grueso.	Bistecks tártaros, hamburguesas, albóndigas de carne.
---	-------	---	--	---



Batidos de lecha - Batido	500 ml de leche	 / 	Hagan puré con la fruta (Por ejemplo, plátanos, fresas) con azúcar, leche y un poco de helado y mezclen bien.	Batidos de leche
---------------------------	-----------------	---	---	------------------



Mezcla (Pastel) - Mezclado	6 huevos	 / 	Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Mezclen la mantequilla ablandada y el azúcar hasta que la mezcla quede suave y cremosa y, entonces, añadan la leche, los huevos y la harina.	Diversos pasteles.
----------------------------	----------	---	---	--------------------



Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Botón / Acceso del proceso	Procedimiento	Aplicaciones
---------------------------	-----------------	----------------------------	---------------	--------------

Frutos secos - Picado	250 g	 / 	Usen el botón "PULSE" (Turbo) para un picado grueso. Paren el proceso si desean un resultado grueso.	Ensaladas, puddings, pan de frutos secos, pasta de almendras.
-----------------------	-------	---	--	---



Cebollas - Picado	500 g	 / 	Pelen las cebollas y córtelas en 4 trozos. Paren el proceso después de 2 pulsaciones para comprobar el resultado.	Ensalada, alimentos cocidos, sofritos, guarniciones.
-------------------	-------	---	---	--

Cebollas - Rebanado	300 g	 / 	Pelen las cebollas y córtelas a trozos que pasen por el tubo. Nota : Usen, al menos, 100 g.	Ensalada, alimentos cocidos, sofritos, guarniciones.
---------------------	-------	---	--	--

Carne de aves de corral - Picado	200 g	 / 	Primero quiten cualquier tendón o hueso. Corten la carne a dados de 3 cm. Presionen el botón "PULSE" (Turbo) para obtener como resultado un picado más grueso.	Carne picada.
----------------------------------	-------	---	--	---------------

Sopas - Batido	500 ml	 / 	Usen vegetales cocidos	Sopas, salsas.
----------------	--------	---	------------------------	----------------

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Botón / Acceso del proceso	Procedimiento	Aplicaciones
---------------------------	-----------------	----------------------------	---------------	--------------

Nata montada - Agitado	500 ml	 / 	Usen nata directamente sacada del frigorífico. Nota : Usen, al menos, 125 ml de nata. La nata montada estará lista después de unos 2 minutos.	Guarniciones, nata, mezclas para helado.
------------------------	--------	---	--	--

Recetas

Pasta de calabaza para untar pan.

Ingredientes

- 2 calabazas
- 2 huevos cocidos
- 1 cebolla pequeña
- 1 cucharada sopera de aceite vegetal
- Perejil
- 2 - 3 cucharadas soperas de nata agria
- Zumo de limón, salsa Tabasco, sal, pimienta, curry en polvo, pimentón.

- ▶ *Laven y sequen las calabazas y desmenúcenlas con el inserto para desmenuzar fino en el recipiente para procesar alimentos. Pasen la calabaza desmenuzada a un plato, sálenla y déjenla durante unos 15 minutos para que la sal extraiga el líquido de la calabaza desmenuzada. Corten la cebolla en cuatro trozos y píquenla finamente junto con el diente de ajo. Quiten las hojas de perejil de los tallos y píquenlas.*
- ▶ *Después, pongan la calabaza desmenuzada sobre una toalla limpia y, presionando, saquen el líquido. Viertan un poco de aceite en una sartén, fríen ligeramente las cebollas picadas y el ajo y añadan la calabaza desmenuzada. Todos los líquidos de los ingredientes deben evaporarse. Dejen que los ingredientes fritos se enfríen durante un rato. Pelen los huevos y píquenlos en el recipiente de procesar alimentos durante unos pocos segundos. Añadan los otros ingredientes al recipiente de procesar alimentos, sazónenlos al gusto y mézclenlos con la cuchilla. Sirvan sobre tostadas de pan blanco.*

Pastel de fruta

Ingredientes

- 180 g de dátiles
- 270 g de ciruelas
- 60 g de almendras
- 60 g de nueces
- 60 g de pasas
- 60 g de pasas "Sultana"
- 240 g de harina entera de centeno
- 120 g de harina de trigo
- 120 g de azúcar moreno
- 360 g de mantequilla de leche
- Una pizca de sal
- 1 bolsita de levadura en polvo

- ▶ *Coloquen la cuchilla metálica en el recipiente. Pongan todos los ingredientes en el recipiente, presionen el botón del proceso "CHOPPING" (Picado) y mézclen los ingredientes durante 30 segundos. Si la pasta se pega a la tapa del recipiente, quítenla con la ayuda de una espátula. Hornéen el pastel en un largo molde para hornear durante 40 minutos a 170°C.*

Quiche de puerros

Ingredientes para la pasta :

- 250 g de harina de trigo (O harina integral de trigo)
- Una pizca de sal
- 1 cucharada sopera de miel
- 20 g de levadura fresca o 1/2 bolsita de levadura seca.
- 100 g de mantequilla
- 6 cucharadas soperas de agua tibia

- 400 g de carne de vaca, de buey o de cerdo
 - 1 pimiento verde
 - 1 tomate
 - Sal
 - 200 g de zanahorias
 - 300 g de patatas
 - Semillas de alcaravea
- *Laven la carne y córtela a dados de 2 cm. Pelen la cebolla y píquenla en el recipiente de procesar alimentos utilizando la cuchilla metálica. Quiten el corazón del pimiento verde y rebánenlo a rodajas usando el disco rebanador ajustable. Pelen el tomate, quiten las pepitas y córtelo a tiras finas. Frían la cebolla picada en aceite hasta que quede blanda. Quítenla del fuego y esparzan el pimentón sobre la cebolla, añadan la carne y frían a fuego fuerte durante unos pocos minutos mientras remueven constantemente.. Añadan el pimiento verde, el tomate y sal al gusto, tapen la cazuela y cuezan (De acuerdo a su propia experiencia) sobre un fuego moderado hasta que casi esté tierno.*
- *Mientras tanto, pelen y rebanen las zanahorias usando el disco rebanador ajustable y corten las patatas a dados menudos. Añádanlo todo a la carne y viertan suficiente agua fría para la cantidad de sopa que deseen hacer (1'2 litros, aproximadamente). Sazonen con una pizca de semillas de alcaravea, hiervan a fuego lento hasta que todo quede suave como mantequilla y, si es necesario, añadan más sal.*

- *Sirvan caliente. Pueden añadir una guarnición de arandelas de pimiento verde y servir (En un plato aparte) unos pimientos (Tamaño cereza) picantes.*

Tarta de fresas

Ingredientes

- 100 g de margarina
- 100 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 240 g de harina
- 100 g de coco

Relleno :

- 80 g de azúcar
- 2 cucharaditas de café de zumo de limón
- 400 g de queso cremoso
- 500 g de fresas

Glaseado :

- 500 g de fresas
- 250 ml de agua
- 120 g de azúcar
- 60 g de almidón de maíz

Guarnición :

- 250 g de nata

- *Calienten el horno a 180°C. Hagan nata con la margarina y el azúcar en el recipiente utilizando el accesorio mezclador.*
- *Combinen con la yema de huevo y, después, rebócenlo en harina y escamas de coco. Pongan la pasta en una fuente para hornear, ondule los*

bordes y pínchenla con un tenedor. Hornéenla durante 15 - 20 minutos hasta que se dore. Dejen que la tarta se enfríe sobre una parrilla. Mezclen azúcar, zumo de limón y queso cremoso en el recipiente (Utilizando el accesorio mezclador) hasta que se esponje. Espolvoréenlo sobre la enfriada cubierta de la tarta. Coloquen una parte de las fresas (Con el lado del tallo hacia abajo) sobre la tarta. Pónganla en el refrigerador.

- ▶ Preparen el glaseado. Batan el resto de las fresas con el agua y el azúcar en la jarra batidora. Disuelvan el almidón de maíz en 1.25 ml de la mezcla de fresas. Pongan la mezcla de fresas a hervir. Cuando esté hirviendo, remuévanla con el almidón disuelto. Pongan (Con una cuchara) el caliente glaseado sobre las fresas y dejen enfriar durante 2 horas. Cubran con nata montada para espesar las partes superiores.

Batido de leche con fruta fresca

Ingredientes

- 100 g de plátanos o de fresas
 - 200 ml de leche fresca
 - 50 g de helado de vainilla
 - Azúcar granulado al gusto
- ▶ Pelen los plátanos o enjuaguen las fresas. Corten la fruta a trozos más pequeños. Pongan todos los ingredientes en la jarra batidora. Batan hasta que quede suave.
 - ▶ Pueden utilizar la fruta de su elección para elaborar su favorito batido de leche con fruta fresca.

Pan redondo con avellanas

Ingredientes para la masa :

- 500 g de harina tamizada
- 75 g de azúcar
- 1 cucharadita de café de sal
- 1 huevo
- 250 ml de leche (A 35°C)
- 100 g de mantequilla (Ablandada)
- 30 g de levadura fresca (Para la levadura seca, lean las instrucciones del embalaje)

Relleno :

- 250 g de avellanas picadas
- 100 g de azúcar
- 2 bolsitas de azúcar de vainilla
- 125 ml de nata

- ▶ Calienten el horno a 200°C. Mezclen la leche, la levadura y el azúcar en el recipiente durante 15 segundos utilizando la herramienta de amasar. Añadan harina, sal, mantequilla y huevo. Amasen la mezcla de pasta durante 2 minutos. Pongan la masa en un recipiente aparte, tápenla con un paño húmedo y dejen que la masa suba durante 20 minutos en un lugar tibio.
- ▶ Piquen las avellanas utilizando la cuchilla metálica. Mezclen los ingredientes para el relleno. Desenrollen la masa formando un cuadrado. Untenla con la mezcla de avellanas y, después, enrrollenla formado un anillo. Pongan el anillo en un molde (Untado con mantequilla) de liberación por muelle. Dejen que el anillo suba durante

20 minutos. Cepillen con un poco de yema batida la parte superior y coloquen el molde en una parrilla situada en el centro del horno. Hornéen de 25 a 30 minutos a 200°C.

Pastel de chocolate

Ingredientes

- 140 g de mantequilla (Ablandada)
- 110 g de azúcar en polvo
- 140 g de chocolate
- 6 claras de huevo
- 6 yemas de huevo
- 110 g de azúcar granulado
- 140 g de harina de trigo

Relleno :

- 200 g de compota de albaricoque

Glaseado :

- 125 ml de agua
- 300 g de azúcar
- 250 g de chocolate rallado
- Si se desea, nata montada

- ▶ Calienten el horno a 160°C. Mezclen la mantequilla con el azúcar en polvo utilizando el accesorio mezclador. Fundan el chocolate y mézclenlo. Añadan las yemas de huevo (Una a una) a la mezcla y mezclen hasta que quede cremosa. Batan las claras de huevo con el azúcar granulado hasta que esté espeso y esponjoso utilizando el accesorio mezclador. Añadan la espuma de clara de huevo a la mezcla y remuevan suavemente. Después, pónganla en

harina con una espátula. Pongan la pasta del pastel en un engrasado molde para hornear. Hornéen durante 1 hora a 160°C. Durante los primeros 15 minutos, la puerta del horno debe mantenerse ligeramente entreabierta.

- ▶ Dejen que el pastel se enfríe durante un rato en el molde para hornear (24 cm), después gírenlo sobre una parrilla para que siga enfriándose. Corten el pastel horizontalmente por la mitad, unten una mitad con compota de albaricoque y pongan las dos mitades juntas de nuevo. Calienten el resto de la compota hasta que se torne almibar y espárganla sobre la parte superior del pastel. Preparen la capa superior. Hiervan agua, añadan azúcar y chocolate y cuezan a fuego lento. Remuevan sin parar hasta que tenga una consistencia suave y untable. Pongan la capa sobre el pastel y dejen que se enfríe. Sirvan el pastel con un poco de nata montada.

Sopa de brécol (Para 4 personas)

Ingredientes

- 50 g de queso Bouda seco.
- 300 g de brécol cocido (Tallos y flores)
- El agua de hervir el brécol
- 2 patatas hervidas y a trozos
- 2 cubitos de caldo
- 2 cucharadas soperas de nata sin montar
- Curry
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

- ▶ *Rallen el queso. Hagan puré con el brécol, las patatas hervidas y un poco del líquido de hervir el brécol. Pongan el puré de brécol, el líquido restante y los cubitos de caldo en un vaso medidor de boca ancha y llénelo hasta 750 ml. Pasen la sopa a una cazuela y dejen que llegue a hervir mientras remueven. Remuevan con el queso y sazonen con Curry, sal, pimienta y nuez moscada y añadan la nata.*

Pizza

Ingredientes para la pasta :

- 400 g de harina
- Media cucharadita de café de sal
- 20 g de levadura fresca o 1'5 paquetes de levadura seca
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 240 ml de agua (35°C), aproximadamente.

Para los ingredientes de la parte superior

- 300 ml de tomates tamizados (De lata)
- 1 cucharadita de café de hierbas italianas (Secas o frescas)
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Azúcar

Ingredientes para ser extendidos sobre la salsa :

- Olivas, salami, alcachofas, setas, anchovas, queso Mozzarella, pimientos, queso maduro rallado y aceite de oliva al gusto.

- ▶ *Coloquen los ganchos amasadores en el recipiente mezclador. Pongan todos los ingredientes en el recipiente mezclador y seleccionen el proceso "KNEADING" (Amasado). Amasen la masa durante 1 minuto aproximadamente hasta que se haya formado un bola suave. Pongan la masa en un recipiente separado, tápenla con un paño húmedo y dejen que suba durante unos 30 minutos.*
- ▶ *Piquen las cebollas y el ajo con la cuchilla metálica en el recipiente de procesar alimentos y fríenlos en una sartén hasta que queden transparentes. Añadan los tomates tamizados y las hierbas e hiervan a fuego lento durante unos 10 minutos. Sazonen al gusto con sal, pimienta y azúcar. Dejen que la salsa se enfríe.*
- ▶ *Calienten el horno a 250°C.*
- ▶ *Desenrollen la pasta sobre la enharinada superficie de trabajo y hagan dos piezas redondas. Pongan las dos redondas de pasta en una engrasada bandeja para hornear. Diseminen sobre la pizza los ingredientes para la parte superior, dejando libres los bordes. Unten con los ingredientes deseados, esparzan un poco de queso rallado sobre la pizza y viertan un poco de aceite de oliva sobre ella.*
- ▶ *Hornéen las pizzas durante un período de 12 a 15 minutos.*

Fritos de vegetales con patata

Ingredientes

- 1 huevo
- 50 cc de leche
- 1 cucharada sopera de harina

- 1 cucharadita de café de coriandro
 - Sal y pimienta
 - 2 patatas grandes (Unos 300 g)
 - 100 g de zanahorias de invierno
 - 150 g de apio
 - 50 g de semillas girasol ó 2 cucharadas soperas de tusa de maíz
 - Aceite para freír
- ▶ *Usando la cuchilla metálica, mezclen el huevo, la leche, la harina, el coriandro, sal y pimienta.*
 - ▶ *Trocéen las patatas peladas, las zanahorias raspadas, y el apio limpio con el inserto de troceado grueso y añadan a la mezcla de huevo. Batan juntos los vegetales, la mezcla de huevo y las semillas de girasol (O la tusa de maíz) en un recipiente.*
 - ▶ *Calienten el aceite en una sartén para freír y frían 8 pastelillos planos por ambos lados hasta que queden dorados. Dejen que se escurran sobre un papel de cocina.*
 - ▶ *Tiempo de cocción : Entre 3 y 4 minutos.*

Pan (Blanco)

Ingredientes

- 500 g de harina para pan
- 15 g de mantequilla o margarina (Blandas)
- 25 g de levadura fresca ó 20 g de levadura seca.
- 260 ml de agua
- 10 g de sal
- 10 g de azúcar

- ▶ *Monten los ganchos amasadores en el recipiente mezclador. Pongan harina, sal y margarina o mantequilla en el recipiente. Añadan la levadura, fresca o seca, y el agua. Pongan la tapa en el recipiente y gírenla en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click". Presionen el botón del proceso "KNEADING" (Amasado) y mezclen la masa (Para el tiempo máximo de amasado, consulten el capítulo "Cantidades y tiempos de preparación).*
- ▶ *Quiten la masa del recipiente, pónganla en un recipiente más grande, tápenla con una toallita de te húmeda y dejen que suba durante unos 20 minutos en un lugar caliente. Después de haber subido, vuelvan a aplanar la masa y formen una bola con ella.*
- ▶ *Vuelvan a poner la masa en el recipiente, cúbranla con el paño húmedo y déjenla subir durante otros 20 minutos. Vuélvanla a aplanar y enrróllenla.*
- ▶ *Coloquen la masa en un engrasado molde para hornear y dejen que suba durante otros 45 minutos. Hornéen el pan en la parte más baja de un horno precalentado.*
- ▶ *Hornéen el pan a unos 225°C y durante unos 35 minutos en la parte más baja de un horno precalentado.*

Peças e acessórios

- A** Motor
- B** Painel Smart Process Control
- C** Fecho de segurança integrado
- D** Taça
- E** Tapa de enroscar (deve ser colocada para as funções de processamento na taça)
- F** Suporte das peças
- G** Copo misturador
- H** Tapa do copo
- I** Pega da tapa (activa e desactiva o fecho de segurança)
- J** Tapa da taça
- K** Tampão
- L** Tubo dos alimentos
- M** Pressor
- N** Veio motor
- O** Taça misturadora
- P** Tapa da taça misturadora
- Q** Vara de amassar
- R** Vara de bater
- S** Lâmina metálica + tapa de protecção
- T** Disco de ralar médio
- U** Disco de ralar fino
- V** Disco de ralar grosseiro
- W** Disco de granular
- X** Suporte dos discos
- Y** Disco regulável (disco de ralar, transportador e botão regulável)

Introdução

Este aparelho está equipado com um sistema térmico de corte automático da energia. Este sistema corta automaticamente a corrente no caso de ocorrer o sobreaquecimento da máquina.

Se o aparelho deixar repentinamente de trabalhar:

- 1** Retire a ficha da tomada de corrente.
- 2** Deixe o aparelho arrefecer durante 60 minutos.
- 3** Volte a ligar à corrente.
- 4** Volte a ligar a máquina.

Por favor, contacte o seu agente Philips ou um centro de assistência autorizado Philips se o fusível térmico de segurança disparar muitas vezes.

ATENÇÃO: Para evitar situações graves, esta máquina nunca deve estar ligada a um aparelho temporizador.

Importante

- ▶ Leia estas instruções com atenção e observe as ilustrações antes de usar a máquina pela primeira vez.
- ▶ Guarde este modo de emprego para uma eventual consulta futura.

- ▶ Antes de ligar a máquina, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- ▶ Nunca use qualquer acessório ou peça doutros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças doutras origens.
- ▶ Não se sirva do aparelho no caso de o fio, a ficha ou outro componente se apresentar danificado.
- ▶ Se o fio se estragar, deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações gravosas para o utilizador.
- ▶ Antes de se servir do aparelho pela primeira vez, lave muito bem todas as peças que vão estar em contacto com os alimentos.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- ▶ Não exceda o conteúdo máximo indicado na taça, isto é, não encha a taça acima da graduação mais alta.
- ▶ Desligue o aparelho imediatamente após a sua utilização.
- ▶ Nunca use os dedos ou um objecto (por ex. uma espátula) para empurrar os ingredientes dentro do tubo dos alimentos com a máquina em funcionamento. Apenas o pressor deve ser utilizado para essa finalidade.

- ▶ Nunca coloque os dedos ou qualquer objecto (por ex. uma espátula) dentro do copo misturador sem desligar primeiro o aparelho.
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe a máquina a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Coloque a tampa na taça na posição correcta. O fecho integrado de segurança fica desbloqueado e já se pode ligar a máquina. A unidade do motor e a tampa de enroscar têm marcas. A máquina só funciona se o ponto da unidade do motor estiver na direcção oposta ao ponto da tampa de enroscar.
- ▶ Antes de retirar os acessórios, deve desligar o aparelho.
- ▶ Desligue sempre a máquina no botão STOP.
- ▶ Aguarde até todas as peças em movimento pararem antes de retirar a tampa da máquina.
- ▶ A tampa de aparafusar só pode ser retirada se a tampa da taça ou a taça também tiverem sido retiradas.
- ▶ Nunca mergulhe a unidade do motor dentro de água ou de qualquer outro líquido, nem enxague à torneira. Use apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.
- ▶ Retire a protecção da lâmina sempre que se servir dela.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os processar (temperatura máx. 80°C/175°F).
- ▶ Se estiver a processar um líquido que esteja quente ou que produza espuma, não deite mais do que 1 litro no copo misturador para evitar derrames.

- ▶ Desligue o aparelho imediatamente após a sua utilização.
- ▶ Para saber os tempos de utilização, consulte a tabela deste modo de emprego.

Tenha em atenção que não é possível servir-se da taça se tiver o copo misturador colocado na máquina.

Utilização

Smart Process Control

Esta máquina está equipada com um Smart Process Control que assegura um processamento ideal dos alimentos e excelentes resultados finais. Cada botão de processamento está associado a uma velocidade pré-programada que representa o tratamento ideal para um acessório específico.

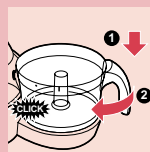
A velocidade pode ser aumentada ou reduzida 3 vezes premindo-se + ou -.

Se premir o botão 'pulse', a máquina trabalhará na velocidade mais alta. Quando se solta o botão, a máquina pára ou retorna à velocidade seleccionada anteriormente.

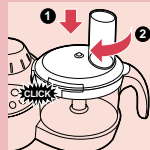
O processamento pode ser sempre interrompido premindo o botão 'Stop'.

Se premir o mesmo botão de processamento no espaço de 40 segundos, o processamento recomeça do ponto onde foi interrompido.

Taça



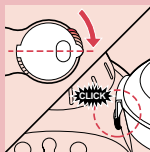
- 1 Monte a taça com a pega no processador, rodando a pega na direcção da seta até ouvir um clique.



- 2 Coloque a tampa na taça. Rode a tampa na direcção da seta até ouvir um clique (é preciso fazer alguma força).

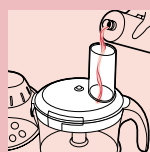
Fecho de segurança integrado

- ▶ O motor, a taça e a tampa têm marcas. A máquina só funciona se a marca do motor estiver na posição directamente oposta à marca da tampa de enroscar.

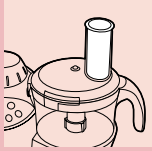


- 1 Certifique-se que o ponto da tampa e o ponto da taça ficam em frente um do outro. A projecção da tampa completa a forma da pega.

Tubo dos alimentos e pressor



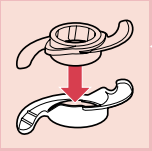
- 1 Use o tubo dos alimentos para juntar líquidos e/ou ingredientes sólidos. Use o pressor para empurrar os ingredientes sólidos dentro do tubo.



- 2** Também se pode servir do pressor para tapar o tubo dos alimentos para evitar que os ingredientes se escapem para fora.

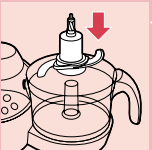
Lâmina metálica

- ▶ A lâmina metálica pode ser usada para cortar, misturar, bater e reduzir a puré.



- 1** Retire a protecção da lâmina.

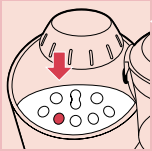
O rebordo das lâminas é muito afiado. Evite tocar-lhes!



- 2** Coloque o suporte dos utensílios na taça e a lâmina no suporte.

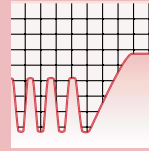
- 3** Coloque os ingredientes na taça. Corte previamente os pedaços de comida em pedaços com cerca de 3 x 3 x 3 cm. Ponha a tampa na taça.

- 4** Introduza o pressor no tubo dos alimentos.



- 5** Prima o botão de picar no painel de controlo.

- O processamento inicia-se com 4 batimentos para que os ingredientes (por ex. cebolas ou frutos secos) fiquem bem picados.



- Em seguida, a velocidade aumenta para o máximo e o processamento continua até se premir o botão 'STOP'.

- ▶ Prima o botão - para baixar a velocidade.
- ▶ O processamento pode ser interrompido em qualquer altura durante os batimentos, bastando premir o botão 'STOP'.

Sugestões

- ▶ Se picar cebola, páre a máquina ao fim de quatro batimentos para evitar que fique demasiado fina.
- ▶ Não deixe a máquina trabalhar durante muito tempo quando estiver a ralar queijo (duro). O queijo pode aquecer demasiado e começar a derreter, ganhando grumos.
- ▶ Não use a lâmina para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafraão, noz moscada e cubos de gelo, porque poderá estragar a lâmina.

Se os alimentos se agarrarem à lâmina ou às paredes da taça:

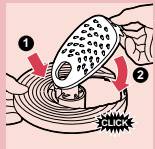
- 1** Desligue a máquina.

- 2** Retire a tampa da taça.

- 3** Retire os ingredientes da lâmina ou das paredes da taça com uma espátula.

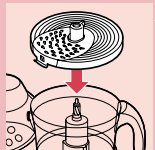
Discos

Nunca processe ingredientes duros, como cubos de gelo, com os discos.



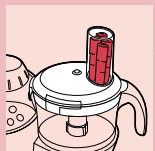
- 1** Coloque o disco seleccionado dentro do suporte para os discos antes de o colocar no suporte dos utensílios.

O rebordo dos discos é muito afiado. Evite tocar lhes!



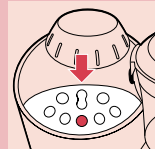
- 2** Coloque o disco no suporte respectivo dentro da taça.

- 3** Coloque a tampa na taça.



- 5** Encha o tubo até acima para obter melhores resultados.

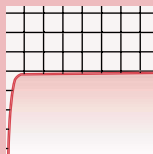
Quando tiver que processar grandes quantidades de alimentos, faça-o por fases, em pequenas quantidades de cada vez, esvaziando a taça entre cada processamento.



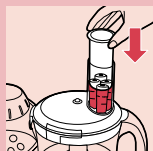
- 6** Seleccione 'shredding & slicing process' no painel de controlo.



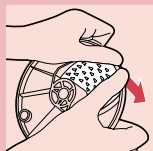
- ▶** A velocidade pode ser aumentada ou reduzida 3 vezes premindo-se o botão + ou -.



- 7** Empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor dentro do tubo.



- ▶** Se estiver a picar vegetais macios ou frutas, pode baixar a velocidade até três vezes, premindo o botão -, para evitar que os legumes e a fruta sejam reduzidos a puré.

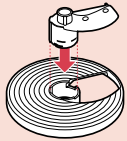


- 8** Para retirar o disco do suporte, segure no suporte com a mão, com a parte de trás virada na sua direcção. Empurre o rebordo com os polegares para fazer cair o disco do respectivo suporte.

Disco regulável

O disco regulável permite cortar ingredientes com a espessura que se quiser.

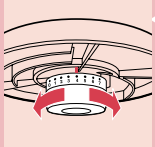
Atenção: o rebordo da lâmina é muito afiado.



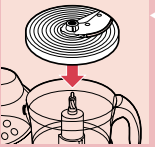
- 1** Introduza o disco na parte de cima do suporte.



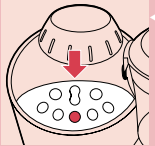
- 2** Ligue o botão da parte de baixo do disco e rode-o para o ponto para fechar.



- 3** Rode o botão de ajuste para regular a espessura pretendida.

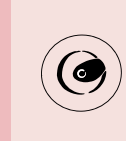


- 4** Coloque o disco regulável no suporte dos utensílios.

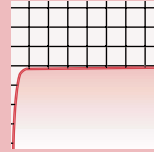


- 5** Feche a tampa e coloque os ingredientes dentro do tubo.

- 6** Seleccione 'shredding & slicing process' no painel de controlo.



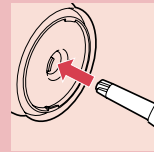
- 6** O processamento aumenta imediatamente para a velocidade definida e proporcionar assim o resultado ideal.



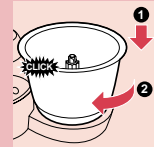
- 7** Se for necessário, empurre os ingredientes lentamente com o pressor.

Vara de amassar e taça misturadora

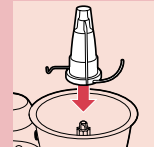
O amassador pode ser usado para bater massa fermentada para pão e pizzas.



- 1** Empurre o veio motor da taça misturadora para a abertura da taça. Ouve-se um clique quando o veio encaixa no seu lugar.

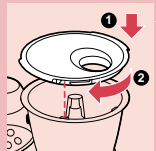


- 2** Coloque a taça misturadora sobre o motor e rode na direcção da seta até ouvir um clique.

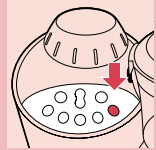


- 3** Monte a vara de amassar no veio do motor.

- 4** Coloque os ingredientes na taça.

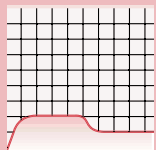


- 5** Coloque a tampa na taça e rode para a esquerda até ouvir um clique.



- 6** Prima o botão de amassar no painel Smart Process Control.

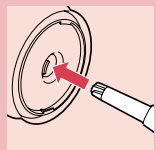
A máquina aumenta gradualmente a velocidade de amassar em 10 segundos para evitar salpicos. esta velocidade será mantida durante 50 segundos para que os ingredientes fiquem bem misturados. Depois, a velocidade é reduzida para a regulação ideal para bater. A máquina continua a trabalhar nesta velocidade até se premir o botão 'stop'. A velocidade pode ser reduzida até 3 vezes premindo o botão-.



Sugestão

- ▶ Se a vara de amassar não girar depois de ter premido o botão de processamento, verifique se o veio do motor está bem encaixado na taça misturadora e se está preso na posição correcta (clique).

Vara de bater e taça misturadora

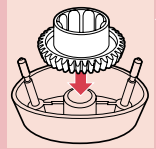


Pode usar esta vara para bater ovos, claras, pudins instantâneos, natas, ingredientes para preparados para bolos e outros ingredientes macios.

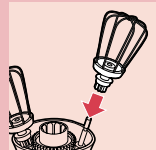
- 1** Empurre o veio motor da taça misturadora para a abertura da taça. Ouve-se um clique quando encaixa correctamente.



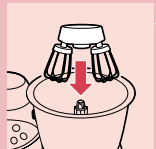
- 2** Coloque a taça sobre o veio motor e rode para a esquerda até ouvir um clique.



- 3** Introduza a roda dentada no encaixe da vara.

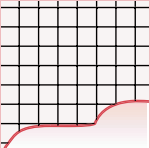
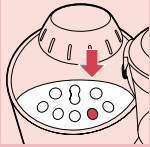


- 4** Coloque as varas de bater sobre os pinos metálicos do acessório de bater.



- 5** Encaixe o acessório no suporte dos utensílios.

- 6** Coloque os ingredientes dentro da taça, ponha a tampa na taça e rode-a para a direita até ouvir um clique.



7 Prima o botão de batimento no painel de controlo.

A máquina aumenta a velocidade para a velocidade de processamento em 7 segundos. Esta velocidade é mantida durante cerca de 30 segundos. Depois, a velocidade aumenta novamente e a máquina continua a trabalhar nesta velocidade até se premir o botão 'stop'. A velocidade pode ser aumentada ou reduzida em três fases premindo-se o botão + ou o botão-, respectivamente.

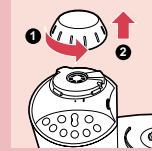
Sugestão

▶ Se o acessório para misturar não girar depois de ter premido o botão de processamento, verifique se empurrou bem o veio motor até ficar encaixado correctamente na sua posição dentro da taça (clique) e que a roda dentada está bem introduzida no encaixe do acessório.

Liquidificadora

A liquidificadora pode ser usada para:

- Bater líquidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, batidos, chás, bebidas.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.



▶ A máquina pode ser usada com ou sem a batedeira acoplada ao motor. Se usar a máquina sem a batedeira, não funcionará se a tampa de enroscar não estiver devidamente colocada sobre a unidade do motor.

1 Para colocar o copo, retire a tampa por cima do painel.

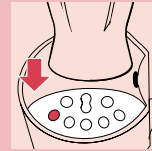
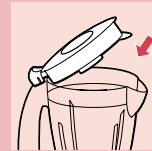
2 Monte o copo sobre o veio motor, rodando na direcção da seta até ficar bem firme. A pega deve ficar virada para a esquerda!

Não faça demasiada pressão na pega do copo misturador:

3 Coloque os ingredientes dentro do copo misturador.

4 Feche a tampa.

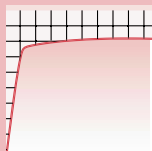
5 Antes de começar o trabalho, ligue sempre a tampa de protecção à tampa do copo.



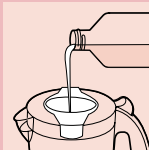
6 Prima o botão de processamento no painel de controlo. A batedeira começa a funcionar. A velocidade aumenta até ao máximo. A máquina continua a trabalhar



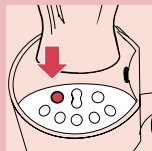
nesta velocidade até se premir o botão STOP. Durante o processamento, a velocidade pode ser reduzida até três vezes, premindo o botão -.



Sugestões



- ▶ Deite os ingredientes líquidos para dentro do copo através do orifício da tampa.
- ▶ Quanto mais tempo a máquina trabalhar, mais finos ficarão os alimentos.
- ▶ Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os colocar no copo. Se pretende processar uma grande quantidade, faça-o por lotes mais pequenos em vez de trabalhar uma grande quantidade de uma só vez.



- ▶ Ingredientes duros, como grãos de soja para leite de soja, devem ser demolhados em água antes de serem processados na máquina.
- ▶ Para picar cubos de gelo, coloque-os dentro do copo, feche a tampa e use a função 'pulse'.

Se os ingredientes se pegarem às paredes do copo misturador:

- 1 Páre a máquina e desligue-a da corrente.
- 2 Abra a tampa.

Nunca abra a tampa enquanto a máquina estiver a trabalhar:

- 3 Use uma espátula para soltar os ingredientes das paredes do copo.

Mantenha a espátula a uma distância segura das lâminas (cerca de 2 cm).

- ▶ Se não ficar satisfeita com os resultados, deixe a máquina trabalhar mais um par de vezes, premindo o botão 'pulse'. Também pode tentar obter melhores resultados mexendo os ingredientes com uma espátula (com a máquina parada!), ou retirando uma pequena quantidade para processar menos ingredientes de cada vez.
- ▶ Em alguns casos os ingredientes são mais fáceis de bater se lhes juntar um pouco de líquido, como sumo de limão no caso das frutas.

Limpeza

Antes de proceder à limpeza da unidade do motor desligue sempre a máquina da corrente.

- 1 Limpe a unidade do motor com um pano húmido. Não mergulhe a unidade do motor dentro de água nem enxague à torneira.

- 2** Lave sempre as peças que entram em contacto com os alimentos com água quente e líquido da loiça logo após a sua utilização.

- ▶ **As taças, as tampas da taça, o pressor e os acessórios (excepto o copo misturador) também podem ser lavadas na máquina da loiça.**

A resistência destas peças à máquina de lavar loiça foi testada de acordo com a norma DIN EN 12875.

O copo misturador não pode ser lavado na máquina!

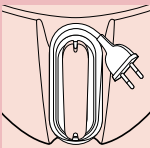
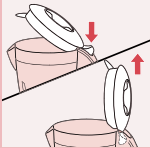
- ▶ **Para retirar a tampa, abra-a e puxe-a para cima.**

A tampa só deve ser retirada para ser limpa.

Lave a lâmina metálica, a lâmina da batedeira e os discos com muito cuidado. Trata-se de peças muito afiadas e cortantes!

Tenha o cuidado de não deixar as lâminas e o rebordo dos discos entrarem em contacto com objectos duros para evitar que fiquem rombos. Certos ingredientes podem causar a descoloração da superfície dos acessórios. Isso não tem qualquer efeito negativo, até porque a descoloração normalmente desaparece passado algum tempo.

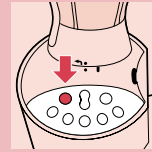
- ▶ **Enrole o (excesso) de fio à volta do encaixe na parte de trás da máquina.**



Limpeza rápida da batedeira



- 1** Deite água tépida (não mais de 0.5 litros) e um pouco de detergente líquido dentro do copo misturador.

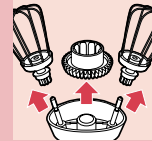


- 2** Feche a tampa.

- 3** Deixe a máquina trabalhar durante alguns momentos, premindo o botão 'pulse'. (A máquina pára de trabalhar quando se solta o botão).

- 4** Retire o copo misturador e enxague com água limpa.

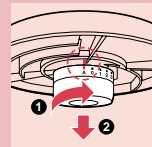
Para limpar o acessório misturador em profundidade:



- 1** Retire a roda dentada para poder lavar mais facilmente.

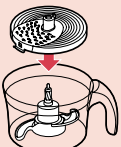
As rodas dentadas podem ser lavadas na máquina da loiça.

Para limpar o disco regulável:



- 1** Rode o botão de ajuste para a direita para poder puxar a lâmina para fora do disco.

O disco, a lâmina e o botão de ajuste podem ser lavados em água quente com detergente ou na máquina.

Arrumação**Arrumação compacta**

▶ Coloque os acessórios (lâmina, suporte dos discos) no suporte dos utensílios e guarde tudo dentro da taça. O suporte dos discos fica sempre por cima de tudo.

Informações e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página Philips na Internet em www.philips.com ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (os números de telefone encontram-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, dirija-se a um agente Philips ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Funções, acessórios e aplicações

Função	Acessório	Aplicação	Tempos
		Picar, reduzir a puré, bater	10 - 60 seg.
		Picar, ralar	10 - 60 seg.
		Cortar	10 - 60 seg.
		Bater	60 - 240 seg.
		Bater, misturar, emulsionar	60 - 120 seg.
		Bater, reduzir a puré	10 - 60 seg.









Resolução de problemas











Problema	Solução
A máquina não liga.	Rode a taça/ou a tampa para a direita até ouvir um clique. Verifique se os pontinhos da taça e da tampa estão posicionados exactamente em frente um do outro.
A máquina parou subitamente.	O sistema automático de corte de corrente provavelmente interrompeu o fornecimento de energia porque a máquina sofreu um sobreaquecimento. 1) Desligue da corrente. 2) Deixe a máquina arrefecer durante 60 minutos. 3) Volte a ligar a ficha à corrente. 4) Volte a ligar a máquina.
Premiu o botão de processamento errado.	Prima o botão correcto para o processamento que pretende efectuar.
O processamento não começa do princípio depois de ser reinicializado	Esta máquina está equipada com uma função de memorização. Se fizer a reinicialização da máquina no espaço de 40 segundos, o processamento começará no ponto em que foi interrompido. Se quiser que comece tudo do princípio: 1) Seleccione outro processamento por breves instantes (por ex. o botão 'pulse'). 2) Em seguida, prima o botão STOP. 3) Prima o botão de processamento certo para recomençar tudo de novo.
O acessório de bater ou de misturar não gira.	1) Verifique se encaixou o veio motor na taça misturadora. 2) Verifique se introduziu a roda dentada correctamente no encaixe do acessório. 3) Verifique se rodou a taça misturadora para a direita até ouvir um clique.
O copo misturador e a taça de processamento ou a taça misturadora estão colocadas mas apenas a batedeira funciona.	Se a batedeira e a taça de processamento ou a taça misturadora estiverem colocadas correctamente, apenas a batedeira funcionará. Se quiser usar a taça de processamento ou a taça misturadora, deverá retirar a batedeira e fechar o orifício de fixação com a tampa de enroskar.
O botão +/- não responde a determinadas aplicações.	O motor já atingiu o seu limite físico, isto é, quando está a amassar ou quando a velocidade atingiu um nível em que já não é possível reduzir mais.











Quantidades e tempos de preparação















Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Botão / Acesso de processamento	Procedimento	Aplicações
Maçãs, cenouras, aipo - cortar/ralar	500 gr	☉ / ☺	Corte os legumes em pedaços que caibam dentro do tubo. Encha o tubo com os pedaços e pique-os empurrando ligeiramente com o pressor.	Saladas, legumes crus
Maçãs, cenouras, aipo - cortar	500 gr	☉ / ☺	Corte em pedaços que caibam no tubo. Encha o tubo com os pedaços e empurre ligeiramente com o pressor.	Saladas, legumes crus
Massa leve (panquecas) - bater	7,5 dl de leite	☉ / ☺	Comece por deitar o leite no copo e junte depois os ingredientes sólidos. Misture tudo durante cerca de 1 minuto. Se for necessário, repita mais duas vezes. Depois páre por alguns minutos para deixar a máquina arrefecer até atingir a temperatura ambiente.	Panquecas, waffles
Pão ralado - picar	100 gr	☺ / ☻	Use pão duro, estaladiço.	Pratos panados e pratos gratinados


Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Botão / Acesso de processamento	Procedimento	Aplicações
Massa de manteiga (creme de manteiga) - bater	300 gr	☉ / ☺	Use manteiga amolecida para obter melhores resultados.	Sobremesas, coberturas
Queijo (Parmesão) - ralar	200 gr	☺ / ☻	Use um pedaço de Parmesão sem casca e corte-o em pedaços com cerca de 3 x 3 cm.	Guarnições, sopas, molhos, pratos gratinados
Queijo (Gouda) - ralar	200 gr	☉ / ☺	Corte o queijo em pedaços que caibam no tubo. Empurre cuidadosamente com o pressor.	Molhos, pizzas, pratos gratinados, fondues
Chocolate - ralar	200 gr	☉ / ☺	Use chocolate simples e duro. Parta-o em pedaços de 2 cm.	Guarnições, molhos, pastelaria, pudins, mousses
Ervilhas, feijão cozidos - reduzir a puré	250 gr	☉ / ☺	Use ervilhas ou feijão cozidos. Se necessário, junte um pouco de líquido para melhorar a consistência da mistura.	Purés, sopas
Legumes e carne cozidos - reduzir a puré	500 gr	☺ / ☻	Para um puré mais grosso junte apenas um pouco de líquido. Para um puré mais fino, continue a juntar líquido até obter uma mistura mais macia.	Comida para bebés e crianças

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Botão / Acesso de processo	Procedimento	Aplicações
Pepinos - cortar	2 pepinos	 / 	Coloque o pepino no tubo e empurre para baixo com cuidado.	Saladas, guarnições
Massa pesada (para pão) - bater	1 kg de farinha	 / 	Misture água quente com fermento e açúcar. Junte farinha, óleo e sal e bata a massa durante cerca de 90 segundos. Deixe levedar durante 30 minutos.	Pão
Massa (para pizzas) - bater	1,5 kg de farinha	 / 	Siga o mesmo procedimento descrito para fazer massa de pão. Bata a massa durante 1 minuto.	Pizza
Massa leve (biscoitos) - bater	500 gr de farinha	 / 	Use margarina fria e corte-a em cubos com 2 cm. Deite a farinha na taça e junte a margarina. Bata a massa até ficar a desfazer-se. Em seguida, junte água fria e continue a bater. Páre logo que a massa começar a formar uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de continuar o processamento.	Tarte de maçã, biscoitos, flãs de frutas

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Botão / Acesso de processo	Procedimento	Aplicações
Massa (lêveda) - amassar	1 kg de farinha	 / 	Misture o fermento de padeiro, a água quente e um pouco de açúcar numa tigela à parte. Coloque todos os ingredientes na taça misturadora e bata a massa até ficar macia e não se agarrar à taça (demora cerca de 1 minuto). Deixe a massa crescer durante 30 minutos.	Pão fino
Claras - bater	6 claras de ovo	 / 	Use as claras à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos 2 claras.	Pudins, suflés, merengues
Fruta (maçãs, bananas, castanha de água) - bater	500 gr	 / 	Sugestão: junte um pouco de sumo de limão para evitar que a fruta oxide. Junte algum líquido para obter um puré macio.	Molhos, compotas, pudins, papas de bebé
Fruta (maçãs, bananas) - picar	500 gr	 / 	Sugestão: junte um pouco de sumo de limão para evitar a oxidação da fruta.	Molhos, compotas, pudins, papas de bebé
Alho - picar	300 gr	 / 	Descasque o alho. Prima o botão 'pulse' várias vezes para evitar que o alho fique demasiado picado. Use pelo menos 150 gr.	Guarnições, recheios

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Botão /Acessório de processamento	Procedimento	Aplicações
Ervas aromáticas (por ex. salsa) - picar	Mín. 50 gr.	 / 	Lave e seque os condimentos antes de os picar.	Molhos, sopas, guarnições, manteiga de ervas
Sumos (por ex.: papaia, melancia, pêra, goiaba) - bater	500 gr (quantidade total)	 / 	Junte água ou outro líquido (opcional) para obter um bom sumo.	Sumos de fruta
Maionese - emulsionar	3 ovos	 / 	Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos um ovo grande, dois ovos pequenos ou duas gemas de ovo. Deite o ovo e um pouco de vinagre dentro da taça e vá juntando o óleo aos poucos.	Saladas, guarnições e molhos para grelhados
Carne (limpa e magra) - picar	500 gr	 / 	Retire os nervos e os ossos. Corte a carne em cubos de 3 cm. Prima o botão 'pulse' para obter um picado mais grosseiro.	Bifes tártaro, hamburgers, almôndegas
Carne, peixe, aves - picar	400 gr	 / 	Retire os nervos e os ossos. Corte a carne em cubos de 3 cm. Prima o botão 'pulse' para obter um picado mais grosseiro.	Bifes tártaro, hamburgers, almôndegas

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Botão /Acessório de processamento	Procedimento	Aplicações
Batidos - bater	5 dl de leite	 / 	Reduza a fruta a puré (por ex. bananas, morangos) com açúcar, leite e um pouco de gelado e misture bem.	Batidos
Massa (bolos) - bater	6 ovos	 / 	Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Bata a manteiga amolecida com o açúcar até obter uma mistura macia e cremosa. Junte o leite, os ovos e a farinha.	Vários bolos
Frutos secos - picar	250 gr	 / 	Use o botão 'pulse' para picar grosseiramente. Interrompa o processamento assim que obtiver o resultado pretendido.	Saladas, pudins, pasta de amêndoa
Cebola - picar	500 gr	 / 	Descasque as cebolas e corte-as em 4 partes. Páre o processamento após 2 batimentos ('pulse') para ver o resultado.	Saladas, cozinhados, refogados, guarnições
Cebolas - cortar	300 gr	 / 	Descasque as cebolas e corte-as em pedaços que caibam no tubo. Nota: use pelo menos 100 gr.	Saladas, cozinhados, refogados, guarnições
Aves - picar	200 gr	 / 	Retire todos os nervos e ossos. Corte a carne em cubos de 3 cm. Use o botão 'pulse' para picar mais grosseiramente.	Carne picada
Sopas - bater	5 dl	 / 	Legumes cozidos.	Sopas, molhos

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Botão /Acesso de processo	Procedimento	Aplicações
Natas batidas - 5 dl bater	5 dl		Use natas acabadas de retirar do frigorífico. Nota: use pelo menos 1.25 dl de natas. As natas ficam prontas em cerca de 2 minutos	Guarnições, natas, mistura para gelados

Receitas

Pasta de courgettes para barrar sandes

Ingredientes:

- 2 courgettes
- 3 ovos cozidos
- 1 cebola pequena
- 1 colher de sopa de óleo
- salsa
- 2-3 colheres de sopa de natas
- sumo de limão, Tabasco, sal, pimenta, caril, paprika

- ▶ *Lave e seque as courgettes e pique-as finamente com disco de ralar fino na taça. Passe a massa de courgettes para um prato, tempere com sal e deixe em repouso durante 15 minutos para que o sal extraia o líquido da massa de courgettes. Corte a cebola em 4 pedaços e pique-a finamente junto com o dente de alho. Pique também as folhas de salsa sem pé.*
- ▶ *Coloque o preparado de courgettes sobre um pano limpo e esprema todo o líquido. Deite um pouco de óleo numa frigideira e refogue ligeiramente a cebola e o alho picados. Junte um pouco do preparado de courgettes. Todos os líquidos deverão evaporar. Deixe a mistura refogada arrefecer um pouco. Descasque os ovos e pique-os na taça durante alguns segundos. Junte os outros ingredientes, tempere e bata tudo com a lâmina. Sirva sobre fatias de pão branco torrado.*

Bolo de fruta

Ingredientes:

- 180 gr de tâmaras
- 270 gr de ameixas
- 60 gr de amêndoas
- 60 gr de nozes
- 60 gr de passas
- 60 gr de sultanas
- 240 gr de farinha de centeio com fermento
- 120 gr de farinha de trigo
- 120 gr de açúcar amarelo
- 360 gr de manteiga
- uma pitada de sal
- 1 pacotinho de fermento em pó

- ▶ *Coloque a lâmina metálica na taça. Deite todos os ingredientes na taça, prima o botão 'chopping' e bata os ingredientes durante 30 segundos. Se a massa se agarrar à tampa da taça, retire-a com a ajuda duma espátula. Leve o bolo a cozer numa forma com 30 cm de comprimento, durante 40 minutos, com o forno a 170°C.*

Quiche de alho porro

Ingredientes para a massa:

- 250 gr de farinha de trifo (ou farinha de trigo integral)
- uma pitada de sal
- 1 colher de sopa de mel
- 20 gr de fermento de padeiro ou 1/2 pacote de fermento em pó
- 100 gr de manteiga
- 6 colheres de sopa de água tépida

Ingredientes para o recheio:

- 500 gr de alho porro
- óleo vegetal
- 4 ovos
- 500 gr de natas
- sal, pimenta, 1-2 colheres de sopa de farinha (se necessário)

- ▶ *Coloque todos os ingredientes na taça e bata até obter uma massa consistente. Deixe a massa crescer durante 30 minutos.*
- ▶ *Corte o alho porro com o disco regulável (posição 3). Deite um pouco de óleo numa frigideira e frite o alho porro durante alguns minutos. Deite o resto dos ingredientes no copo misturador e bata tudo até obter um creme consistente. Junte 1-2 colheres de farinha para engrossar.*
- ▶ *Unte uma forma com um diâmetro de 24 cm e cubra o fundo e os lados uniformemente com a massa. Espalhe o preparado de alho porro sobre a massa e deite o resto dos ingredientes por cima. Leve ao forno previamente aquecido durante cerca de 40 minutos, a 180°C. Pode ser servido quente ou frio.*

Goulash húngaro

Ingredientes:

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola média
- 1 colher de chá de paprika
- 400 gr de bife ou porco
- 1 pimentão verde
- 1 tomate
- sal

- 200 gr de cenouras
 - 300 gr de batatas
 - Sementes de alcaravia
- ▶ *Lave a carne e corte-a em cubos com 2 cm. Descasque a cebola e pique-a na taça usando a lâmina metálica. Abra o pimento verde, limpe-o e parta-o em rodela com o disco regulável. Descasque o tomate, retire as sementes e corte em tiras finas. Refogue a cebola no óleo até amolecer. Retire do lume e salpique a paprika sobre a cebola, junte a carne e volte a levar ao lume forte durante alguns minutos, mexendo sempre. Junte o pimento verde, o tomate e o sal a gosto, cubra a frigideira e deixe a apurar no seu próprio molho em lume brando até ficar macio.*
- ▶ *Entretanto, descasque e corte as cenouras com o disco regulável. Pele e corte as batatas em cubos. Junte-as à carne e deite água fria suficiente para a quantidade de sopa que pretende fazer (cerca de 1,2 litros). Tempere com uma pitada de alcaravia e deixe apurar até ficar macio como manteiga. Se for necessário, junte um pouco mais de sal.*
- ▶ *Sirva quente. Pode guarnecer com anéis de pimento verde.*

Tarte de morangos

Ingredientes:

- 100 gr de margarina
- 100 gr de açúcar
- 3 gemas de ovo
- 240 gr de farinha
- 100 gr de côco

Recheio:

- 80 gr de açúcar
- 2 colheres de chá de sumo de limão
- 400 gr de creme de queijo
- 500 gr de morangos

Cobertura:

- 500 gr de morangos
- 2.5 dl de água
- 120 gr de açúcar
- 60 gr de Maizena

Decoração:

- 250 gr de natas

- ▶ *Aqueça o forno a 180°C. Bata a margarina e o açúcar na taça com a lâmina metálica até obter um creme macio.*
- ▶ *Junte as gemas, misture a farinha e o côco ralado. Deite a massa numa forma, faça estrias no rebordo e pique com um garfo. Leve a cozer durante 15 a 20 minutos até ganhar cor. Deixe arrefecer a tarte sobre uma rede. Misture o açúcar, o sumo de limão e o creme de queijo na taça até ficar fôfo, com a lâmina metálica e a vara de amassar. Espalhe sobre a tarte fria. Coloque uma parte dos morangos (com o pé virado para baixo) sobre a tarte. Leve ao frigorífico.*
- ▶ *Prepare o glacé. Bata os restantes morangos com água e o açúcar no copo misturador. Dissolva a maizena em 1.25 dl do preparado de morangos. Leve ao lume até ferver. Quando estiver a ferver,*

junte a maizena dissolvida mexendo sempre. Deite o glacé quente sobre os morangos e leve ao frio durante 2 horas. Cubra com as natas batidas em chantilly, formando montinhos.

Batido de leite com fruta fresca

Ingredientes:

- 100 gr de bananas ou de morangos
 - 2 dl de leite
 - 50 gr de gelado de baunilha
 - açúcar granulado a gosto
- ▶ *Descasque as bananas ou lave os morangos. Corte a fruta em pedaços pequenos. Coloque todos os ingredientes no copo misturador. Bata até ficar macio.*
- ▶ *Pode usar qualquer fruta à sua escolha para preparar o seu batido de frutas favorito.*

Coroa de Pão com Avelãs

Ingredientes para a massa:

- 500 gr de farinha peneirada
- 75 gr de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 2,5 dl de leite (a 35°C)
- 100 gr de manteiga amolecida
- 30 gr de fermento de padeiro (se usar fermento em pó, leia as instruções da embalagem)

Recheio:

- 250 gr de avelãs picadas
- 100 gr de açúcar

- 2 pacotes de açúcar baunilhado
- 1,25 dl de natas

- ▶ *Aqueça o forno a 200°C. Bata o leite, o fermento e o açúcar na taça durante 15 segundos com a vara de amassar. Junte farinha, sal, manteiga e o ovo. Bata esta mistura durante 2 minutos. Coloque a massa numa tigela à parte e cubra com um pano húmido para a massa crescer num local tépido durante 20 minutos.*
- ▶ *Pique as avelãs com a lâmina metálica. Misture os ingredientes para o recheio. Estenda a massa em forma de rectângulo. Cubra-a com o preparado de avelã e enrole em forma de anel. Coloque o anel numa forma de mola untada. Deixe crescer por mais 20 minutos. Pincele com um pouco de gema de ovo batido e leve a forma ao forno, colocando-a no meio. Deixe cozer durante 25 a 30 minutos a 200°C.*

Bolo de chocolate

Ingredientes:

- 140 gr de manteiga amolecida
- 110 gr de açúcar em pó
- 140 gr de chocolate
- 6 claras de ovo
- 6 gemas de ovo
- 110 gr de açúcar granulado
- 140 gr de farinha

Recheio:

- 200 gr de compota de damasco

Cobertura:

- 1.25 dl de água
 - 300 gr de açúcar
 - 250 gr de chocolate ralado
 - natas batidas, a gosto
- ▶ *Aqueça o forno a 160°C. Bata a manteiga com o açúcar em pó com a lâmina metálica. Derreta o chocolate e misture-o. Junte as gemas uma a uma e misture tudo até ficar cremoso. Bata as claras com o açúcar granulado até ficarem em castelo firme. Junte as claras em castelo ao preparado anterior e mexa cuidadosamente. Misture a farinha com uma espátula. Deite numa forma untada. Leve a cozer durante uma hora a 160°C. Nos primeiros 15 minutos a porta do forno deve ficar ligeiramente entreaberta.*
- ▶ *Deixe o bolo arrefecer um pouco dentro da forma (24 cm). Depois vire-o sobre uma rede para arrefecer mais. Corte o bolo ao meio, na horizontal, cubra uma das metades com a compota de damasco e volte a unir as duas partes do bolo. Aqueça o resto da compota até ficar em xarope e espalhe-a sobre o bolo. Prepare o glacé. Ferva a água, junte açúcar e chocolate e leve ao lume em fogo brando. Mexa sempre até obter uma consistência macia e que se possa espalhar. Cubra o bolo e deixe arrefecer. Sirva o bolo com um pouco de natas batidas.*

Sopa de bróculos (para 4 pessoas)

Ingredientes:

- 50 gr de queijo Gouda ralado
- 300 gr de bróculos cozidos (pés e flor)
- água de cozer os bróculos

- 2 batatas cozidas cortadas
 - 2 cubos de caldo
 - 2 colheres de sopa de natas batidas
 - caril
 - sal
 - pimenta
 - noz moscada
- ▶ *Rale o queijo. Reduza os bróculos a puré junto com as batatas cozidas e um pouco da água de cozedura dos bróculos. Deite os bróculos, o restante líquido e os cubos de caldo num medidor e encha até 7.5 dl. Transfira a sopa para uma panela e leve a ferver mexendo sempre. Junte o queijo e tempere com caril, sal, pimenta e noz moscada. Por fim junte as natas.*

Pizza

Ingredientes para a massa:

- 400 gr de farinha
- 1/2 colher de chá de sal
- 20 gr de fermento de padeiro fresco ou 1.5 pacote de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de óleo
- cerca de 2.4 dl de água (35°C)

Para a cobertura:

- 3 dl de tomate sem sementes (de lata)
- 1 colher de chá de mistura Italiana de ervas aromáticas (secas ou frescas)
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- sal e pimenta
- açúcar

Ingredientes para espalhar sobre o molho:

- azeitonas, salame, alcachofras, cogumelos, anchovas, queijo Mozzarella, pimentos, queijo ralado e azeite a gosto.

- ▶ *Coloque a vara de amassar na taça. Deite todos os ingredientes na taça e seleccione o processo de amassar. Bata a massa durante cerca de 1 minuto até se formar uma bola macia. Coloque a massa noutra tigela, cubra-a com um pano húmido e deixe levedar durante 30 minutos.*
- ▶ *Pique as cebolas e o alho com a lâmina metálica no processador e refogue numa frigideira até ficar transparente. Junte o tomate e as ervas aromáticas e deixe ferver durante 10 minutos. Tempere com sal, pimenta e um pouco de açúcar. Deixe arrefecer um pouco.*
- ▶ *Aqueça o forno a 250°C.*
- ▶ *Estenda a massa sobre a mesa de trabalho polvilhada com farinha e faça duas bases redondas. Coloque as bases da pizza num tabuleiro untado. Espalhe a cobertura sobre as pizzas, deixando os rebordos livres. Enfeite com os ingredientes desejados, espalhe um pouco de queijo ralado sobre as pizzas e deite uma gota de azeite por cima.*
- ▶ *Leve ao forno a cozer durante 12 a 15 minutos.*

Fritada de legumes e batata

Ingredientes:

- 1 ovo
- 0,5 dl de leite
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de chá de coentros

- sal e pimenta
 - 2 batatas grandes (cerca de 300 gr)
 - 100 gr de cenouras
 - 150 gr de aipo
 - 50 gr de sementes de girassol ou 2 colheres de sopa de milho
 - óleo para fritar
- ▶ *Com a lâmina metálica, misture o ovo, o leite, a farinha, os coentros, o sal e a pimenta.*
 - ▶ *Rale as batatas descascadas, as cenouras peladas e o aipo limpo com o disco de ralar e junte ao preparado de ovo. Misture os legumes, o preparado de ovo e as sementes de girassol ou o milho numa tigela.*
 - ▶ *Aqueça o óleo numa frigideira e frite 8 pastéis (tipo pataniscas) de ambos os lados até ficarem douradinhos. Deixe secar sobre papel absorvente.*
 - ▶ *Tempo de cozedura: 3 a 4 minutos.*

Pão (branco)

Ingredientes:

- 500 gr de farinha
- 15 gr de manteiga ou de margarina amolecida
- 25 gr de fermento de padeiro ou 20 gr de fermento em pó
- 2,6 dl de água
- 10 gr de sal
- 10 gr de açúcar

- ▶ *Coloque a vara de amassar na taça. Deite a farinha, o sal e a margarina ou a manteiga na taça. Junte o fermento de padeiro ou o fermento em pó e a água. Coloque a tampa na taça e*

rode-a na direcção da seta até ouvir um clique. Prima o botão de 'amassar' e bata a massa (o tempo máximo está indicado no capítulo 'Quantidades' e 'Tempos de Preparação').

- ▶ *Retire a massa da taça, coloque numa tigela maior, cubra com uma toalha húmida e deixe a crescer em local quente durante 20 minutos. Depois da massa crescer, bata-a com as mãos e forme uma bola.*
- ▶ *Volte a colocar a massa na tigela, cubra com um pano húmido e deixe crescer mais 20 minutos. Volte a bater com as mãos e depois enrole-a.*
- ▶ *Coloque a massa sobre uma forma untada e deixe crescer durante mais 45 minutos. Leve o pão a cozer na parte de baixo do forno previamente aquecido.*
- ▶ *Coza o pão a 225°C, na parte de baixo do forno previamente aquecido, durante cerca de 35 minutos.*

Ανταλλακτικά και αξεσουάρ

- A** Μονάδα κινητήρα
- B** Πίνακας ελέγχου έξυπνης διαδικασίας
- C** Ενσωματωμένη κλειδαριά ασφαλείας
- D** Μπολ για επεξεργασία τροφών
- E** Βιδωτό καπάκι (πρέπει να τοποθετηθεί για να μπορεί να χρησιμοποιηθεί το μπολ)
- F** Στήριγμα εξαρτημάτων
- G** Κανάτα μπλέντερ
- H** Καπάκι για την κανάτα μπλέντερ
- I** Ασφάλεια καπακιού (ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον διακόπτη ασφαλείας)
- J** Καπάκι του μπολ επεξεργασίας τροφών
- K** Στόπερ
- L** Άνοιγμα τροφοδοσίας
- M** Εξάρτημα ώθησης
- N** Οδηγός
- O** Μπολ ανακατέματος
- P** Καπάκι μπολ ανακατέματος
- Q** Εξάρτημα για ζύμωμα
- R** Εξάρτημα για ανακάτεμα
- S** Μεταλλική λεπίδα + προστατευτικό κάλυμμα
- T** Μέτριος ένθετος δίσκος τεμαχισμού
- U** Λεπτός ένθετος δίσκος τεμαχισμού
- V** Χοντρός ένθετος δίσκος τεμαχισμού
- W** Ένθετος δίσκος τριψίματος
- X** Στήριγμα ένθετων δίσκων
- Y** Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής (ένθετος δίσκος κοπής, υποδοχή και κουμπί ρύθμισης)

Εισαγωγή

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με σύστημα αυτόματης διακοπής της λειτουργίας. Αυτό το σύστημα θα διακόψει αυτόματα την παροχή ρεύματος στη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης.

Αν ξαφνικά η συσκευή σας σταματήσει να λειτουργεί:

- 1** Βγάλτε το φιν από την πρίζα.
- 2** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 λεπτά.
- 3** Βάλτε το φιν στην πρίζα.
- 4** Θέστε την συσκευή σε λειτουργία.

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή με ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις Philips αν το σύστημα αυτόματης διακοπής ενεργοποιείται πολύ συχνά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προκειμένου να αποφευχθούν επικίνδυνες καταστάσεις, η συσκευή δεν πρέπει ποτέ να συνδέεται με χρονοδιακόπτη.

Σημαντικό

- ▶ Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης και κοιτάzte τις εικόνες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

- ▶ Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.
- ▶ Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή είναι αυτή που αντιστοιχεί στην τάση της περιοχής σας πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές ή κάποια που δεν είναι εγκεκριμένα από τη Philips. Η εγγύησή σας δεν θα ισχύει αν χρησιμοποιηθούν τέτοιου είδους εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει φθαρεί το καλώδιο, το φισ ή άλλα μέρη της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από την Philips, από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips ή από παρόμοιο εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί ηλεκτροπληξία.
- ▶ Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας που ενδείκνυνται στον πίνακα.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που ενδείκνυται για το μπολ, δηλ. μη το γεμίζετε παραπάνω από την πάνω ένδειξη.
- ▶ Βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- ▶ Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή ένα

- αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε τα υλικά στο σωλήνα τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής. Μόνο το εξάρτημα ώθησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί γι αυτό το σκοπό.
- ▶ Βγάξτε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα πριν βάλετε τα δάχτυλά σας ή ένα αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) στο δοχείο του μπλέντερ.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ στη σωστή θέση. Η ενσωματωμένη ασφάλεια θα απενεργοποιηθεί και μπορείτε να ανάψετε τη συσκευή. Τόσο η μονάδα του κινητήρα όσο και το βιδωτό καπάκι έχουν κάποια σημάδια. Η συσκευή θα λειτουργήσει μόνο αν η κουκίδα στη μονάδα του κινητήρα έχει τοποθετηθεί απέναντι από την κουκίδα που βρίσκεται στο βιδωτό καπάκι.
- ▶ Κλείστε τη συσκευή πριν αποσυνδέσετε τα εξαρτήματα.
- ▶ Να σβήνετε πάντοτε τη συσκευή πιέζοντας το κουμπί STOP.
- ▶ Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν όλα τα κινούμενα μέρη πριν αφαιρέσετε το καπάκι της συσκευής.
- ▶ Το βιδωτό καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί μόνο αν το καπάκι δεν βρίσκεται στο μπολ ή αν το μπολ έχει αφαιρεθεί μαζί με το καπάκι.

- ▶ Μην εισάγετε ποτέ τη μονάδα του κινητήρα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση. Χρησιμοποιήστε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τη μονάδα του κινητήρα.
- ▶ Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα πριν τη χρήση.
- ▶ Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα επεξεργαστείτε (μέγιστη θερμοκρασία 80°C/175°F).
- ▶ Αν επεξεργάζεστε ένα υγρό που είναι ζεστό ή τείνει να αφρίζει, μην βάζετε περισσότερο από 1 λίτρο μέσα στην κανάτα του μπλέντερ για να αποφύγετε το ξεχειλίσμα.
- ▶ Βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- ▶ Για τους χρόνους εφαρμογής, ελέγξτε τον πίνακα που βρίσκεται παρακάτω στις οδηγίες χρήσης.

Έχετε υπόψη σας ότι δεν είναι δυνατόν να χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες του μπολ όταν είναι συνδεδεμένο το μπλέντερ.

Πως να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

Πίνακας έξυπνου ελέγχου

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με πίνακα έξυπνου ελέγχου για να εξασφαλίσει την καλύτερη επεξεργασία και το τέλειο αποτέλεσμα. Κάθε κουμπί επεξεργασίας είναι συνδεδεμένο με ένα προεπιλεγμένο

πρόγραμμα ταχύτητας που αντιπροσωπεύει την καλύτερη επεξεργασία για το συγκεκριμένο εξάρτημα.

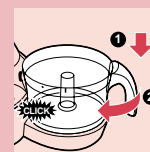
Η ταχύτητα μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί 3 φορές πιέζοντας το κουμπί + ή -.

Αν πιέσετε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας, η συσκευή θα λειτουργήσει με τη μέγιστη ταχύτητα. Μόλις αφήσετε το κουμπί, η συσκευή θα σταματήσει ή θα επιστρέψει στην ταχύτητα που είχε επιλεχθεί προηγουμένως.

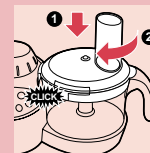
Η διαδικασία μπορεί πάντα να σταματήσει πιέζοντας το κουμπί Stop.

Αν πιέσετε πάλι το ίδιο κουμπί επεξεργασίας μέσα σε 40 δευτερόλεπτα, η επεξεργασία αρχίζει από εκεί που είχε σταματήσει.

Μπολ επεξεργασίας



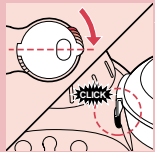
- 1** Τοποθετήστε το μπολ με τη λαβή στον επεξεργαστή τροφών γυρίζοντας τη λαβή προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.



- 2** Βάλτε το καπάκι στο μπολ. Γυρίστε το καπάκι προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να ακούσετε ένα κλικ (αυτό χρειάζεται λίγη δύναμη).

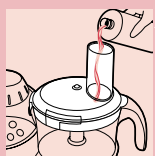
Ενσωματωμένη κλειδαριά ασφαλείας

▶ Η μονάδα κινητήρα, το μπολ και το καπάκι έχουν κάποια σημάδια. Η συσκευή θα λειτουργήσει μόνο όταν το σημάδι στη μονάδα κινητήρα είναι εντελώς απέναντι από το σημάδι στο βιδωτό καπάκι.

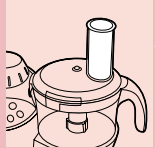


- 1 Βεβαιωθείτε ότι η κουκίδα στο καπάκι και η κουκίδα στο μπολ είναι απέναντι η μία από την άλλη. Η προέκταση από το καπάκι ολοκληρώνει το σχήμα της λαβής.

Άνοιγμα τροφοδοσίας και εξάρτημα ώθησης



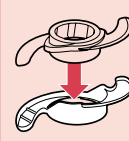
- 1 Χρησιμοποιήστε το άνοιγμα τροφοδοσίας για να προσθέσετε υγρά και/ή στερεά υλικά. Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ώθησης για να πιέσετε τα στερεά υλικά μέσα στο άνοιγμα τροφοδοσίας.



- 2 Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ώθησης προκειμένου να μην φεύγουν τα υλικά από το άνοιγμα τροφοδοσίας.

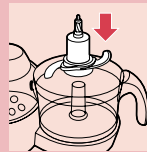
Μεταλλική λεπίδα

- ▶ Η μεταλλική λεπίδα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κόψιμο, ανάμιξη, ανακάτεμα και πολτοποίηση.



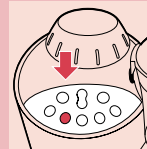
- 1 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα.

Οι άκρες κοπής της λεπίδας είναι πολύ κοφτερές. Αποφύγετε την επαφή!



- 2 Βάλτε το στήριγμα εργαλείων μέσα στο μπολ και τη λεπίδα στο στήριγμα.

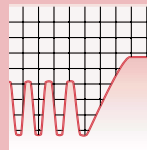
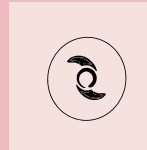
- 3 Βάλτε τα υλικά στο μπολ. Κόψτε τα μεγάλα κομμάτια τροφών σε μικρότερα περίπου 3 x 3 x 3 εκ. Βάλτε το καπάκι στο μπολ.



- 4 Βάλτε το εξάρτημα ώθησης στο άνοιγμα τροφοδοσίας.

- 5 Πιέστε το κουμπί για κόψιμο στον πίνακα ελέγχου.

- Η διαδικασία θα αρχίσει με 4 σταδιακά χτυπήματα για να διασφαλίσει ότι όλα τα υλικά (δηλ. κρεμμύδια ή ξηροί καρποί) κόβονται κανονικά.
- Μετά η διαδικασία θα αυξηθεί στη μέγιστη ταχύτητα και θα συνεχίσει μέχρι να πιέσετε το κουμπί STOP.



- ▶ Πιέστε το κουμπί - για να μειώσετε την ταχύτητα.

- ▶ Η διαδικασία μπορεί να διακοπεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη στιγμιαία λειτουργία πιέζοντας το κουμπί STOP.

Συμβουλές

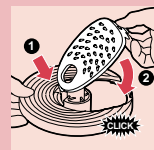
- ▶ Αν τρίβετε κρεμμύδια, σταματήστε τη συσκευή μετά τα τέσσερα χτυπήματα για να μην κοπούν πολύ λεπτά.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί πολύ ώρα όταν τρίβετε (σκληρό) τυρί. Το τυρί θα ζεσταθεί, θα αρχίσει να λιώνει και θα κάνει σβώλους.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη λεπίδα για να τρίψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, μπαχαρικά, μοσχοκάρυδο και παγάκια γιατί μπορεί να στομώσει η λεπίδα.

Αν τα τρόφιμα κολλάνε στη λεπίδα ή στο εσωτερικό του μπολ:

- 1 Σβήστε τη συσκευή.
- 2 Βγάλτε το καπάκι από το μπολ.
- 3 Αφαιρέστε τα υλικά από τη λεπίδα ή από το τοίχωμα του μπολ με μια σπάτουλα.

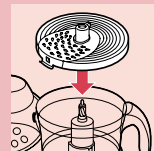
Ένθετα εξαρτήματα

Μην επεξεργάζεστε ποτέ σκληρά υλικά παγάκια με τα εξαρτήματα.



- 1 Τοποθετήστε τον επιλεγμένο δίσκο στο εξάρτημα συγκράτησης πριν τον τοποθετήσετε στο στήριγμα εξαρτημάτων.

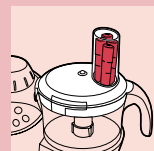
Οι άκρες είναι πολύ κοφτερές. Αποφύγετε την επαφή!



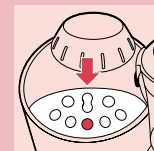
- 2 Τοποθετήστε τον ένθετο δίσκο συγκράτησης πάνω στο στήριγμα εξαρτημάτων που είναι τοποθετημένο στο μπολ.

- 3 Βάλτε το καπάκι στο μπολ.

- 4 Βάλτε τα υλικά στο άνοιγμα τροφοδοσίας. Κόψτε τα μεγάλα κομμάτια σε μικρότερα προκειμένου να χωρέσουν στο άνοιγμα τροφοδοσίας.

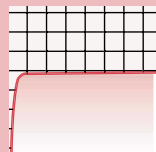


- 5 Τοποθετήστε ομοιόμορφα τα υλικά στο άνοιγμα για καλύτερα αποτελέσματα. Όταν θέλετε να κόψετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων, τοποθετήστε κάθε φορά στο μηχάνημα μικρές ποσότητες και αδειάζετε το μπολ τακτικά ανάμεσα στα ανακατέματα.

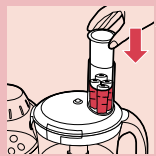


- 6 Επιλέξτε τη λειτουργία 'τρίψιμο & κόψιμο' στον πίνακα ελέγχου.



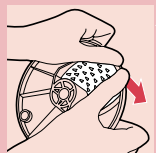


- ▶ Η ταχύτητα μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί 3 φορές πιέζοντας το κουμπί + ή -.



- 7 Πιέστε το εξάρτημα ώθησης ελαφρά πάνω στα υλικά στο άνοιγμα τροφοδοσίας.

- ▶ Αν τρίβετε μαλακά λαχανικά ή φρούτα μπορείτε να μειώσετε την ταχύτητα έως και τρεις σκάλες πιέζοντας το κουμπί - για να μην πολτοποιηθούν τα τριμμένα λαχανικά και φρούτα.

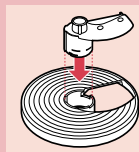


- 8 Για να αφαιρέσετε τον ένθετο δίσκο από τον ένθετο δίσκο συγκράτησης κρατήστε τον ένθετο δίσκο συγκράτησης στα χέρια σας με το πίσω μέρος του να δείχνει προς εσάς. Σπρώχτε τα άκρα του εξαρτήματος συγκράτησης με τους αντίχειρες για να βγει το εξάρτημα.

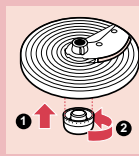
Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής

Ο ρυθμιζόμενος δίσκος κοψίματος σας επιτρέπει να κόβετε υλικά σε οποιοδήποτε πάχος επιθυμείτε.

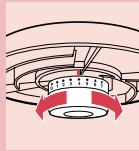
Προσέξτε: τα άκρα της λεπίδας είναι πολυκοφτερά.



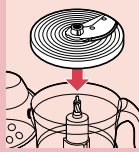
- 1 Τοποθετήστε τη λεπίδα στο πάνω μέρος του φορέα.



- 2 Συνδέστε το κουμπί από την κάτω πλευρά του δίσκου και γυρίστε το για να το τοποθετήσετε στην κουκίδα για να κλειδώσει.

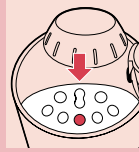


- 3 Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης για να προσαρμόσετε το πάχος που επιθυμείτε.



- 4 Τοποθετήστε το ρυθμιζόμενο δίσκο κοπής στο στήριγμα εξαρτημάτων.

- 5 Κλείστε το καπάκι και βάλτε τα υλικά στο άνοιγμα τροφοδοσίας.



- 6 Επιλέξτε τη λειτουργία 'τρίψιμο και κόψιμο' στον πίνακα ελέγχου.



- ▶ Η διαδικασία αυξάνεται αμέσως στην επιθυμητή ταχύτητα για να διασφαλίσει το καλύτερο αποτέλεσμα.

- 7** Πιέστε τα υλικά αργά προς τα κάτω με το εξάρτημα ώθησης, αν είναι απαραίτητο.

Εξάρτημα για ζύμωμα & μπολ ανακατέματος

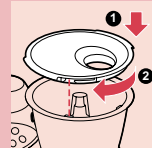
Το εξάρτημα για ζύμωμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζύμωμα ζύμης με μαγιά για ψωμί και πίτσες.

- 1** Πιέστε τον οδηγό του μπολ ανακατέματος στο άνοιγμα του μπολ ανακατέματος από κάτω. Θα ακούσετε ένα κλικ όταν εφαρμόσει στη θέση του.

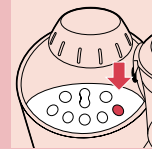
- 2** Τοποθετήστε το μπολ ανακατέματος στη μονάδα κινητήρα και γυρίστε το προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.

- 3** Εφαρμόστε το εξάρτημα για ζύμωμα στον οδηγό.

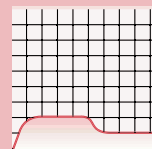
- 4** Βάλτε τα υλικά στο μπολ.



- 5** Βάλτε το καπάκι στο μπολ και γυρίστε το προς τα δεξιά μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.



- 6** Πιέστε το κουμπί ζυμώματος στον Έξυπνο Πίνακα Λειτουργιών. Η συσκευή θα αυξήσει σταδιακά την ταχύτητα ζυμώματος μέσα σε 10 δευτερόλεπτα για να αποφευχθεί το πιτσιλισμα. Αυτή η ταχύτητα θα διατηρηθεί για περίπου 50 δευτερόλεπτα για να ανακατευτούν σωστά τα υλικά. Μετά η ταχύτητα θα μειωθεί σε μια ταχύτητα κατάλληλη για ζύμωμα. Η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί σ' αυτήν την ταχύτητα μέχρι να πατήσετε το κουμπί stop. Η ταχύτητα μπορεί να μειωθεί έως και 3 σκάλες πιέζοντας το κουμπί -.

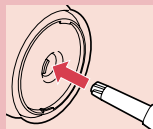


Συμβουλή

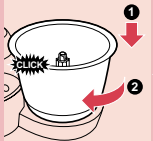
- ▶ Αν το εξάρτημα ζυμώματος δεν περιστρέφεται παρόλο που έχετε πιέσει το κουμπί ζυμώματος, ελέγξτε αν έχετε πιέσει τον οδηγό στο μπολ ανακατέματος μέχρι να κλειδώσει στη θέση του (κλικ).

Εξάρτημα & μπολ ανακατέματος

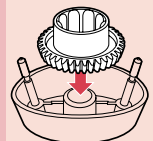
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ανακατέματος για να χτυπήσετε αυγά, ασπράδια αυγών, στιγμιαίες πουτίγκες, κρέμα, τα υλικά για μίγματα κέικ και άλλα μαλακά υλικά.



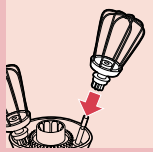
1 Πιέστε τον οδηγό του μπολ στο άνοιγμα του μπολ από κάτω. Θα ακούσετε ένα κλικ όταν εφαρμόσει στη θέση του.



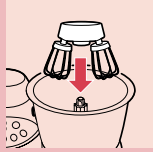
2 Βάλτε το μπολ ανακατέματος στη μονάδα κινητήρα και γυρίστε το προς τα αριστερά μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.



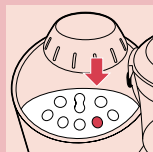
3 Τοποθετείστε το εξάρτημα ταχυτήτων στην υποδοχή του εξαρτήματος ανακατέματος.



4 Τοποθετήστε τα δύο σφαιρικά χτυπητήρια στις μεταλλικές ακίδες στην υποδοχή του εξαρτήματος ανακατέματος.



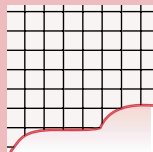
5 Εφαρμόστε το εξάρτημα ανακατέματος στο στήριγμα εξαρτημάτων.



6 Βάλτε τα υλικά στο μπολ, βάλτε το καπάκι στο μπολ και γυρίστε το προς τα δεξιά μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.

7 Πιέστε το κουμπί της λειτουργίας αναδευτήρα στον πίνακα ελέγχου.

Η συσκευή θα αυξήσει την ταχύτητα στην ταχύτητα επεξεργασίας σε 7 δευτερόλεπτα. Αυτή η ταχύτητα διατηρείται για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Μετά η ταχύτητα αυξάνει ξανά και η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί σ' αυτήν την ταχύτητα μέχρι να πατήσετε το κουμπί stop. Η ταχύτητα μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί σε τρία στάδια πιέζοντας το κουμπί + ή - αντίστοιχα.



Συμβουλή

► Αν το εξάρτημα ανακατέματος δεν περιστρέφεται παρόλο που έχετε πιέσει το κουμπί του αναδευτήρα, ελέγξτε αν έχετε πιέσει τον οδηγό στο μπολ ανακατέματος μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του (κλικ) και το εξάρτημα ταχυτήτων είναι σωστά τοποθετημένο στην υποδοχή του εξαρτήματος ανακατέματος.

Μπλέντερ

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Να ανακατεύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, φρουτοχυμούς, σούπες, ανάμιξη ποτών, γλυκά τσάγια, μιλκ σέικ.
- Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
- Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάχνετε φαγητό μωρού.

► Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ή χωρίς το μπλέντερ συνδεδεμένο στη μονάδα κινητήρα. Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το μπλέντερ, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει αν το βιδωτό καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα κινητήρα.



- 1** Για να τοποθετήσετε το δοχείο του μπλέντερ, αφαιρέστε το βιδωτό καπάκι πάνω από τον πίνακα.



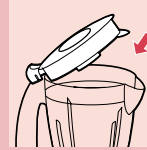
- 2** Τοποθετείστε το δοχείο του μπλέντερ πάνω από τη μονάδα κινητήρα γυρίζοντάς το προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να εφαρμόσει σωστά. Το χερούλι θα πρέπει να δείχνει προς τα αριστερά!

Μην εφαρμόζετε πολύ πίεση στο χερούλι του δοχείου του μπλέντερ.

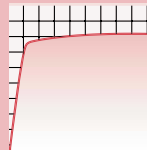
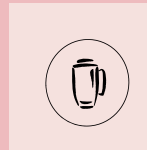
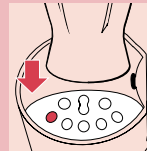
- 3** Βάλτε τα υλικά στο δοχείο του μπλέντερ.

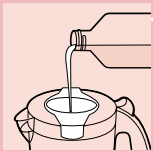
- 4** Κλείστε το καπάκι.

- 5** Συνδέετε πάντα το καπάκι ασφαλείας πάνω στο καπάκι του μπλέντερ πριν αρχίσετε την επεξεργασία.



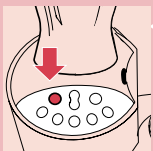
- 6** Πιέστε το κουμπί του μπλέντερ στον πίνακα ελέγχου. Το μπλέντερ θα αρχίσει να λειτουργεί. Η ταχύτητα αυξάνει μέχρι να φτάσει στη μέγιστη. Η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί σ' αυτήν την ταχύτητα μέχρι να πιέσετε το κουμπί STOP. Κατά το ανακάτεμα η ταχύτητα μπορεί να μειωθεί μέχρι τρεις φορές πιέζοντας το κουμπί -.





Συμβουλές

- ▶ Ρίξτε τα υγρά υλικά στο μπλέντερ από την τρύπα στο καπάκι.
- ▶ Όσο περισσότερο αφήσετε τη συσκευή να λειτουργεί τόσο πιο λεπτοκομένα θα είναι τα τρόφιμα.
- ▶ Κόψτε από πριν τα στερεά υλικά σε μικρότερα κομμάτια πριν τα βάλετε στο μπλέντερ. Αν θέλετε να προετοιμάσετε μια μεγάλη ποσότητα, επεξεργαστείτε μικρές ποσότητες υλικών αντί να προσπαθείτε να επεξεργαστείτε μια μεγάλη ποσότητα με τη μια.
- ▶ Τα σκληρά υλικά π.χ. καρποί σόγιας για γάλα σόγιας θα πρέπει να μουλιάσουν στο νερό πριν τους επεξεργαστείτε.
- ▶ Σπάστε τα παγάκια τοποθετώντας τα στο δοχείο, κλείστε το καπάκι και χρησιμοποιείτε τη στιγμιαία λειτουργία.



Αν τα υλικά κολλάνε στα τοιχώματα του δοχείου του μπλέντερ:

- 1** Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από τη πρίζα.
- 2** Ανοίξτε το καπάκι.

Μην ανοίγετε ποτέ το καπάκι όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.

- 3** Χρησιμοποιήστε μία σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα υλικά από το δοχείο του μπλέντερ.

Κρατήστε τη σπάτουλα σε ασφαλή απόσταση από τις λεπίδες (περίπου 2 εκ.).

- ▶ Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με τα αποτελέσματα, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει μερικές φορές πιέζοντας το κουμπί της στιγμιαίας λειτουργίας. Μπορείτε επίσης να έχετε καλύτερα αποτελέσματα ανακατεύοντας τα υλικά με μια σπάτουλα (όχι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του μπλέντερ), ή βγάζοντας έξω κάποια ποσότητα από τα περιεχόμενα προκειμένου να επεξεργαστείτε μια μικρότερη ποσότητα.
- ▶ Σε μερικές περιπτώσεις τα υλικά είναι πιο εύκολα στο ανακάτεμα αν προσθέσετε λίγο υγρό, π.χ. χυμό λεμόνι όταν ανακατεύετε φρούτα.

Καθαρισμός

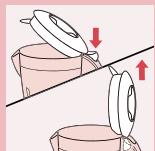
Βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα πριν αρχίζετε να καθαρίζετε τη μονάδα κινητήρα.

- 1** Καθαρίστε τη μονάδα κινητήρα με ένα υγρό πανί. Μην βάζετε το μηχανισμό σε νερό και μην τον ξεπλένετε.
 - 2** Καθαρίζετε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και σαπουνάδα αμέσως μετά τη χρήση.
- ▶ Τα μπολ, τα καπάκια από τα μπολ, το εξάρτημα ώθησης και τα εξαρτήματα

(εκτός από το δοχείο του μπλέντερ) μπορούν να πλυθούν επίσης στο πλυντήριο πιάτων.

Αυτά τα εξαρτήματα έχουν ελεγχθεί για αντοχή στο πλυντήριο πιάτων σύμφωνα με την οδηγία DIN EN 12875.

Το δοχείο του μπλέντερ δεν πλένεται στ πλυντήριο πιάτων!

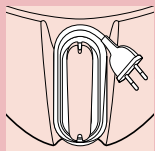


► Για να αφαιρέσετε το καπάκι, ανοίξτε το και μετά τραβήξτε το προς τα πάνω. Αφαιρέστε το καπάκι μόνο για να το καθαρίσετε.

Καθαρίστε τη μεταλλική λεπίδα, τη μονολεπίδα του μπλέντερ και τους ένθετους δίσκους πολύ προσεκτικά. Τα άκρα τους είναι πολύ κοφτερά!

Βεβαιωθείτε ότι τα άκρα κοπής των λεπίδων και ότι οι ένθετοι δίσκοι δεν έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Αυτό θα μπορούσε να τους στομώσει.

Κάποια υλικά μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν έχει αρνητική επίδραση στα εξαρτήματα. Αυτοί οι αποχρωματισμοί συνήθως εξαφανίζονται μετά από κάποιο διάστημα.



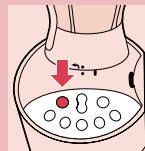
► Τυλίξτε το (περίσσιο) καλώδιο γύρω από τη βάση στο πίσω μέρος της συσκευής.

Λειτουργία γρήγορου καθαρισμού του μπλέντερ



1 Βάλτε χλιαρό νερό (όχι πάνω από 0.5 λίτρα) και λίγο υγρό πιάτων μέσα στο δοχείο του μπλέντερ.

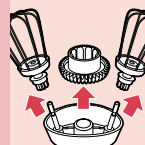
2 Κλείστε το καπάκι.



3 Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για λίγα δευτερόλεπτα πιέζοντας το κουμπι στιγμιαίας λειτουργίας. (Η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί μόλις αφήσετε το κουμπι).

4 Βγάλτε το δοχείο του μπλέντερ και ξεπλύντε το με καθαρό νερό.

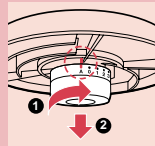
Για να καθαρίσετε σχολαστικά το εξάρτημα ανακατέματος/σφαιρικά χτυπητήρια:



1 Αφαιρέστε το εξάρτημα ταχυτήτων και τα σφαιρικά χτυπητήρια έτσι ώστε να καθαρίζονται ευκολότερα.

Το εξάρτημα ταχυτήτων και τα σφαιρικά χτυπητήρια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Για να καθαρίσετε σχολαστικά τον ρυθμιζόμενο δίσκο κοπής:

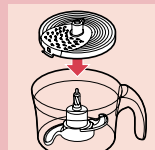


1 Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης προς τα δεξιά για να βγάλετε τη λεπίδα από το δίσκο.

Ο δίσκος, η λεπίδα και το κουμπί ρύθμισης μπορούν να καθαριστούν σε ζεστή σαπουνάδα ή στο πλυντήριο πιάτων.

Αποθήκευση

Μικροαποθήκευση



▷ Βάλτε τα εξαρτήματα (λεπίδα, στήριγμα ένθετων δίσκων) στο στήριγμα εξαρτημάτων και αποθηκεύστε τα στο μπολ. Πάνω να βάζετε πάντα το στήριγμα ένθετων δίσκων.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips, ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα

Λύση

Η συσκευή δεν ανάβει.

Γυρίστε το μπολ ή το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Βεβαιωθείτε ότι οι κουκίδες στο μπολ και στο καπάκι είναι τοποθετημένες ακριβώς απέναντι η μια από την άλλη.

Η συσκευή σταμάτησε ξαφνικά να λειτουργεί.

Το αυτόματο σύστημα διακοπής έκτοψε πιθανόν την παροχή ρεύματος στη συσκευή λόγω υπερθέρμανσης. 1) Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. 2) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 λεπτά. 3) Βάλτε το φινι στην πρίζα. 4) Ανάψτε πάλι τη συσκευή.

Έχετε πιέσει το λάθος κουμπί.

Πιέστε το κουμπί για τη λειτουργία που θέλετε.

Η επεξεργασία δεν αρχίζει μετά την επανεκκίνηση της διαδικασίας.

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με λειτουργία μνήμης. Αν ξαναψέτε τη συσκευή μέσα σε 40 δευτερόλεπτα, η επεξεργασία θα αρχίσει εκεί όπου διακόπηκε. Αν θέλετε να ξαναρχίσει η επεργασία από την αρχή: 1) Πιέστε για λίγο κάποια άλλη λειτουργία (π.χ. το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας) 2) Μετά πιέστε το κουμπί STOP. 3) Πιέστε το κουμπί της κατάλληλης λειτουργίας για να ξαναρχίσει η επεξεργασία από την αρχή.

Το εξάρτημα ζυμώματος ή ανακατέματος δεν γυρίζει.

1) Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τον οδηγό μέσα στο μπολ ανακατέματος. 2) Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το εξάρτημα ταχυήτων σωστά στην υποδοχή του εξαρτήματος ανακατέματος. 3) Ελέγξτε αν έχετε γυρίσει το μπολ ανακατέματος δεξιόστροφα μέχρι το σημείο που ακούτε ένα κλικ.

Πρόβλημα Λύση

Τόσο το δοχείο του μπλέντερ και το μπολ επεξεργασίας τροφίμων ή το μπολ ανακατέματος είναι συνδεδεμένα, αλλά λειτουργεί μόνο το μπλέντερ.

Το κουμπί +/- δεν αντιδρά σε κάποιες εφαρμογές.

Ο μηχανισμός έχει φτάσει ήδη στο φυσιολογικό του όριο, δηλ. στο ζύμωμα ή όταν η ταχύτητα είναι στο καθορισμένο όριο όπου δεν μπορεί να μειωθεί περισσότερο.

Λειτουργίες, εξαρτήματα και εφαρμογές

Λειτουργία για	Εξάρτημα	Εφαρμογή	Χρόνοι εφαρμογής
		Κόψιμο, πολτοποιήση, ανακάτεμα	10- 60 δευτερόλεπτα.
		Κομμάτισμα, τρίψιμο	10- 60 δευτερόλεπτα.
		Κόψιμο σε φέτες	10- 60 δευτερόλεπτα.
		Ζύμωμα	60-240 δευτερόλεπτα.
		Ανάδευση, χτύπημα, γαλακτοματοποίηση, ανακάτεμα	60 - 120 δευτερόλεπτα.
		Ανακάτεμα στο μπλέντερ, πολτοποιήση	10- 60 δευτερόλεπτα.



Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας



Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Κουμπί διαδικασίας /εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Μήλα, καρότα, σελινόριζα - τρίψιμο	500γρ		Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια που να χωρούν στο άνοιγμα. Γεμίστε το άνοιγμα με τα κομμάτια και τρίψτε τα πιέζοντας ελαφρά το εξάρτημα ώθησης.	Σαλάτες, ωμά λαχανικά
Μήλα καρότα, σελινόριζα - κόψιμο σε φέτες	500γρ		Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια που να χωρούν στο άνοιγμα. Γεμίστε το άνοιγμα με τα κομμάτια και κόψτε τα πιέζοντας ελαφρά το εξάρτημα ώθησης.	Σαλάτες, ωμά λαχανικά
Κουρκούτι (για τηγανίτες) - ανακάτεμα	750ml γάλα		Πρώτα ρίξτε το γάλα στο μπλέντερ και μετά προσθέστε τα στερεά υλικά. Ανακατέψτε τα υλικά για περίπου 1 λεπτό. Αν είναι απαραίτητο, επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία 2 φορές. Μετά σταματήστε για μερικά λεπτά για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.	Τηγανίτες, βάφλες
Ψίχουλα ψωμιού - κόψιμο	100γρ		Χρησιμοποιήστε ξερό, τραγανό ψωμί.	Πιάτα με γαλέτα, πιάτα ογκρατέν.



Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Κουμπί διαδικασίας/εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Κρέμα βουτύρου - ανακάτεμα	300γρ.	☺ / ☹	Χρησιμοποιήστε μαλακό βούτυρο για πιο ελαφρύ αποτέλεσμα.	Επιδόρπια, γαρνιρίσματα
Τυρί (Παρμεζάνα) - τρίψιμο	200γρ.	☺ / ☹	Χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι παρμεζάνας χωρίς φλούδα και κόψτε το σε κομμάτια περίπου 3 x 3 εκ.	Γαρνιρίσματα, σουπές, σάλτσες, πιάτα ο' γκρατέν
Τυρί (Γκούντα) - τρίψιμο	200γρ.	☺ / ☹	Κόψτε το τυρί σε κομμάτια που να χωράνε στο άνοιγμα. Πιέστε τα προσεκτικά με το εξάρτημα ώθησης.	Σάλτσες, πίτσες, πιάτα ο' γκρατέν, φοντί
Σοκολάτα - τρίψιμο	200γρ.	☺ / ☹	Χρησιμοποιήστε σκληρή, απλή σοκολάτα. Σπάστε τη σε κομμάτια των 2εκ.	Γαρνιρίσματα, σάλτσες, γλυκά, πουτίγκες, μους
Μαγειρεμένα αρακάς, φασολάκια - πολτοποίηση	250γρ.	☺ / ☹	Χρησιμοποιήστε μαγειρεμένο αρακά ή φασολάκια. Αν είναι απαραίτητο, προσθέστε λίγο υγρό για να βελτιώσετε την πυκνότητα του μίγματος.	Πουρέδες, σουπές
Μαγειρεμένα λαχανικά και κρέατα - πολτοποίηση	500γρ.	☺ / ☹	Για χοντροαλεσμένο πουρέ, προσθέστε λίγο υγρό. Για λεπτοαλεσμένο πουρέ, συνεχίστε να προσθέτετε υγρό μέχρι το μίγμα να γίνει λείο.	Βρεφικές και παιδικές τροφές



Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Κουμπί διαδικασίας/εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Αγγούρια - κοπή σε φέτες	2 αγγούρια	☺ / ☹	Βάλτε το αγγούρι στο άνοιγμα και πιέστε το προς τα κάτω προσεκτικά.	Σαλάτες, γαρνιτούρες
Ζύμη (για ψωμί) - ζύμωμα	1000 γρ. αλεύρι	☺ / ☹	Αναμιξτε ζεστό νερό με μαγιά και ζάχαρη. Προσθέστε αλεύρι, λάδι και αλάτι και ζυμώστε τη ζύμη για περίπου 90 δευτερόλεπτα. Αφήστε τη να φουσκώσει για 30 λεπτά.	Ψωμί
Ζύμη (για πίτσες) - ζύμωμα	1500 γρ. αλεύρι	☺ / ☹	Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία όπως και για τη ζύμη ψωμιού. Ζυμώστε για 1 λεπτό.	Πίτσα
Ζύμη (ζύμη σφολιάτα) - ζύμωμα	500 γρ. αλεύρι	☺ / ☹	Χρησιμοποιήστε κρύα μαργαρίνη, κόψτε τη μαργαρίνη σε κομμάτια 2 εκ. Ρίξτε το αλεύρι στο μπολ και προσθέστε τη μαργαρίνη. Ανακατέψτε μέχρι η ζύμη να τρίβεται. Μετά προσθέστε κρύο νερό κατά το ανακάτεμα. Σταματήστε μόλις η ζύμη αρχίζει να σχηματίζει μια μπάλα. Αφήστε τη ζύμη να κρυσώσει πριν την περαιτέρω επεξεργασία.	Μηλόπιτες, μπισκότα, τάρτες φρούτων

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Κουμπί διαδικασίας/εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
------------------------	------------------	-----------------------------	------------	-----------



Ζύμη (μαγιά) - ζύμωμα	1000 γρ. αλεύρι	 / 	Πρώτα ανακατέψτε τη μαγιά, ζεστό νερό και λίγη ζάχαρη σε ξεχωριστό μπολ. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ ανακατέματος και ζυμώστε τη ζύμη μέχρι να γίνει λεία και να μην κολλάει στο μπολ (παίρνει περίπου 1 λεπτό). Αφήστε τη να φουσκώσει για 30 λεπτά.	Ψωμί πολυτελείας
-----------------------	-----------------	---	---	------------------



Ασπράδια αυγών - χτύπημα	6 ασπράδια αυγών	 / 	Χρησιμοποιήστε ασπράδια αυγών σε θερμοκρασία δωματίου. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 2 ασπράδια αυγών.	Πουτίγκες, σουφλέ, μαρέγκες
--------------------------	------------------	---	---	-----------------------------



Φρούτα (π.χ. μήλα, μπανάνες, νεροκάστανα) - ανακάτεμα	500γρ.	 / 	Συμβουλή: προσθέστε λίγο χυμό λεμόνι για να μην χάσουν το χρώμα τους τα φρούτα. Προσθέστε λίγο υγρό για πιο λείο πουρέ.	Σάλτσες, μαρμελάδες, πουτίγκες, βρεφική τροφή
---	--------	---	---	---



Φρούτα (π.χ. μήλα, μπανάνες) - τρίψιμο	500γρ.	 / 	Συμβουλή: προσθέστε λίγο χυμό λεμονιού για να μην χάσουν τα φρούτα το χρώμα τους	Σάλτσες, μαρμελάδες, βρεφική τροφή
--	--------	---	--	------------------------------------

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Κουμπί διαδικασίας/εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
------------------------	------------------	-----------------------------	------------	-----------



Σκόρδο - κοπή	300γρ.	 / 	Ξεφλουδίστε το σκόρδο. Πιέστε μερικές φορές το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας για να μην φιλοκόψετε υπερβολικά το σκόρδο. Χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 150 γρ.	Γαρνιρίσματα, βουτήματα
---------------	--------	---	---	-------------------------



Αρωματικά χορταρικά (π.χ. μαϊντανός) - κοπή	Τουλάχιστον 50 γρ.	 / 	Πλύνετε και στεγνώστε τα αρωματικά χορταρικά πριν τα κόψετε.	Σάλτσες, σουπές, γαρνιρίσματα, αρωματικό βούτυρο
---	--------------------	---	--	--



Χυμοί (π.χ. από παπάγια, καρπούζι, αχλάδι, γκουάβα) - ανακάτεμα	500γρ.	 / 	Προσθέστε νερό ή κάποιο άλλο υγρό (προαιρετικά) για να γίνει πιο ρευστός ο χυμός.	Φρουτοχυμοί
---	--------	---	---	-------------



Μαγιονέζα - χτύπημα	3 αυγά	 / 	Όλα τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον ένα μεγάλο αυγό, δύο μικρά αυγά ή δύο κρόκους αυγών. Βάλτε το αυγό και λίγο ξύδι στο μπολ και προσθέστε το λάδι σταγόνα σταγόνα.	Σαλάτες, γαρνιρίσματα και σως μπάμπεκιου
---------------------	--------	---	--	--

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Κουμπί διαδικασίας /εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
------------------------	------------------	------------------------------	------------	-----------



Κρέατα (λεπτά) - παρασκευηκιμά 500γρ .  /  Πρώτα αφαιρέστε τυχόν ίνες ή κόκκαλα. Κόψτε το κρέας σε κύβους των 3 εκ. Πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας για πιο χοντροκομμένο κρέας.

Κρέατα, ψάρι, πουλερικά (ριγωτά) - κιμάς 400 γρ.  /  Πρώτα αφαιρέστε τυχόν ίνες ή κόκκαλα. Κόψτε το κρέας σε κύβους των 3 εκ. Πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας για πιο χοντροκομμένο κρέας.



Μίλκσεικς - στο μπλέντερ 500 ml γάλα  /  Πολτοποιήστε τα φρούτα (π.χ. μπανάνες, φράουλες) με ζάχαρη, γάλα και λίγο παγωτό και ανακατέψτε καλά.

Μίγμα (κέικ) - ανάμιξη 6 αυγά  /  Τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ανακατέψτε το μαλακωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και κρεμώδες. Μετά προσθέστε γάλα, αυγά και αλεύρι.



Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Κουμπί διαδικασίας /εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
------------------------	------------------	------------------------------	------------	-----------

Ξηροί καρποί - τρίψιμο 250γρ .  /  Χρησιμοποιήστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας. Σταματήστε τη διαδικασία αν τους θέλετε πιο χοντροκομμένους.



Σαλάτες, πουτίγκες, ψωμί με ξηρούς καρπούς, αμυδαλόπαστα

Κρεμμύδια - κόψιμο 500γρ .  /  Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε 4 κομμάτια. Σταματήστε τη διαδικασία μετά από 2 χτυπήματα για να ελέγξετε το αποτέλεσμα.



Σαλάτα, μαγειρευτό φαγητό, τηγανιτές πατάτες, γαρνιτούρες

Κρεμμύδια - κόψιμο σε φέτες 300γρ .  /  Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε κομμάτια που να χωράνε στο άνοιγμα. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 100 γρ.



Σαλάτα, μαγειρευτό φαγητό, τηγανιτές πατάτες, γαρνιτούρες

Πουλερικά - κιμάς 200γρ .  /  Πρώτα αφαιρέστε τυχόν ίνες ή κόκκαλα. Κόψτε το κρέας σε κύβους των 3 εκ. Χρησιμοποιήστε τη στιγμιαία λειτουργία για πιο χοντροκομμένο κρέας.

Κιμάς

Σούπες - ανακάτεμα 500ml  /  Χρησιμοποιήστε μαγειρεμένα λαχανικά.

Σούπες, σάλτσες

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Κουμπιά διαδικασίας/εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Κρέμα σαντιγύ - χτύπημα	500ml	 / 	Χρησιμοποιήστε κρέμα κατευθείαν από το ψυγείο. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 125ml κρέμα. Η κρέμα σαντιγύ είναι έτοιμη σε περίπου 2 λεπτά δευτερόλεπτα.	Γαρνιρίσματα, κρέμα, μίγμα για παγωτό

Συνταγές

Μίγμα αγγουριού για σάντουιτς

Υλικά:

- 2 αγγουράκια
- 3 βραστά αυγά
- 1 μικρό κρεμμύδι
- 1 κ.γ. φυτικό λάδι
- μαιντανός
- 2-3 κ.γ. ξυνή κρέμα
- χυμός λεμόνι, σως Ταμπάσκο, αλάτι, πιπέρι, σκόνη κάρρου, πάπρικα

- ▶ Πλύνετε και στεγνώστε τα κολοκυθάκια και τρίψτε τα με το λεπτό ένθετο δίσκο στο μπλοκ επεξεργασίας τροφίμων. Μεταφέρετε το τριμμένο κολοκυθάκι σ' ένα πιάτο, πασπαλίστε το με αλάτι και αφήστε το για περίπου 15 λεπτά έτσι ώστε το αλάτι να πάρει τα υγρά από το τριμμένο κολοκυθάκι. Κόψτε το κρεμμύδι σε 4 κομμάτια και κόψτε το μαζί με τη σκελίδα σκόρδο. Βγάλτε τα φύλλα του μαιντανού από το μίσχο και κόψτε τα.
- ▶ Μετά βάλτε το τριμμένο κολοκυθάκι σε καθαρή πετσέτα και πιέστε έξω τα υγρά. Βάλτε λίγο λάδι σε ένα τηγάνι και τηγανίστε για λίγο τα τριμμένα κρεμμύδια και σκόρδα, προσθέστε τα τριμμένα κολοκυθάκια. Όλα τα υγρά θα πρέπει να εξατμιστούν από τα υλικά. Αφήστε τα τηγανισμένα υλικά να κρυώσουν για λίγο. Ξεφλουδίστε τα αυγά και τρίψτε τα στο μπλοκ επεξεργασίας φαγητού για μερικά δευτερόλεπτα. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά

στο μπολ επεξεργασίας φαγητού, βάλτε τα καρυκεύματα και ανακατέψτε τα με τη λεπίδα. Σερβίρετε σε ψημένο λευκό ψωμί.

Κέικ φρούτων

Υλικά:

- 180 γρ. χουρμάδες
 - 270 γρ. δαμάσκηνα
 - 60 γρ. αμύγδαλα
 - 60 γρ. καρύδια
 - 60 γρ. σταφίδες
 - 60 γρ. σουλτανίνες
 - 240 γρ. αλεύρι σίκαλης ολικής αλέσεως
 - 120 γρ. σταρένιο αλεύρι
 - 120 γρ. καφέ ζάχαρη
 - 360 γρ. βουτυρόγαλο
 - λίγο αλάτι
 - 1 σακουλάκι μπέικιν πάουντερ
- ▶ Βάλτε τη μεταλλική λεπίδα στο μπολ. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ, πιέστε το κουμπί τριψίματος και ανακατέψτε τα υλικά για 30 δευτερόλεπτα. Αν η ζύμη κολλάει στο καπάκι του μπολ, βγάλτε τη με τη σπάτουλα. Ψήστε το κέικ σε μακριά φόρμα 30 εκ. ψησίματος για 40 λεπτά στους 170°C.

Κις με πράσνα

Υλικά για τη ζύμη:

- 250 γρ. σταρένιο αλεύρι (ή σταρένιο αλεύρι ολικής αλέσεως)
- λίγο αλάτι
- 1 κ.γ. μέλι

- 20 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1/2 σακουλάκι ξηρή μαγιά
- 100 γρ. βούτυρο
- 6 κ.γ. χλιαρό νερό

Υλικά για τη γέμιση:

- 500 γρ. πράσνα
 - φυτικό λάδι
 - 4 αυγά
 - 500 γρ. ξινή κρέμα
 - αλάτι, πιπέρι, 1-2 κ.γ. αλεύρι αν χρειαστεί
- ▶ Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε μια σταθερή ζύμη. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για περίπου 30 λεπτά.
- ▶ Κόψτε τα πράσνα με το ρυθμιζόμενο δίσκο κοπής (π.χ. ρύθμιση 3). Βάλτε λίγο λάδι σ' ένα τηγάνι και τηγανίστε τα κομμένα πράσνα για μερικά λεπτά. Βάλτε τα υπόλοιπα υλικά στο μπλέντερ και αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι το μίγμα να γίνει κρεμώδες. Προσθέστε 2 κ.γ. αλεύρι για να γίνει πιο πηκτό το μίγμα.
- ▶ Λαδώστε ένα ταψί με διάμετρο 24 εκ. και καλύψτε το κάτω μέρος και τα πλαινά ομοιόμορφα με ζύμη. Απλώστε το μίγμα με τα πράσνα πάνω στη ζύμη και ρίξτε από πάνω τα υπόλοιπα υλικά. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 40 λεπτά στους 180°C. Μπορεί να σερβιριστεί ζεστή ή κρύα.

Ουγγαρέζικο γκούλας

Υλικά:

- 1 κ.σ. λάδι
- 1 μέτριο κρεμμύδι

- 1 κ.γ. πάπρικα
 - 400 γρ. βοδινό ή χοιρινό
 - 1 πράσινη πιπεριά
 - 1 τομάτα
 - αλάτι
 - 200 γρ. καρότα
 - 300 γρ. πατάτες
 - Σπόροι σουσαμιού
- ▶ Πλύνετε το κρέας και κόψτε το σε κύβους των 2 εκ. Ξεφλουδίστε το κρεμμύδι και κόψτε το στο μπολ επεξεργασίας φαγητού με τη μεταλλική λεπίδα. Ξεσοριάστε την πράσινη πιπεριά και κόψτε τη σε δακτύλιους χρησιμοποιώντας τον ρυθμιζόμενο δίσκο κοπής. Ξεφλουδίστε την τομάτα, βγάλτε τα σπόρια και κόψτε τη σε λεπτές λωρίδες. Τηγανίστε το τριμμένο κρεμμύδι στο λάδι μέχρι να μαλακώσει. Βγάλτε το από τη φωτιά και πασπαλίστε το με την πάπρικα, προσθέστε το κρέας και τηγανίστε σε υψηλή θερμοκρασία για λίγα λεπτά ενώ ανακατεύετε συνεχώς. Προσθέστε την πράσινη πιπεριά, τις τομάτες και το αλάτι, κλείστε το σκεύος και αφήστε το να βράσει στο χυμό του σε μέτρια φωτιά μέχρι να γίνει τρυφερό.
- ▶ Εν τω μεταξύ, ξεφλουδίστε και κόψτε τα καρότα χρησιμοποιώντας τον ρυθμιζόμενο δίσκο κοπής και κόψτε τις πατάτες σε κύβους. Προσθέστε τα στο κρέας και ρίξτε αρκετό κρύο νερό για την ποσότητα της σούπας που θέλετε να φτιάξετε (περίπου 1,2 λίτρα). Προσθέστε λίγο σουσάμι και σιγοβράστε μέχρι όλα να μαλακώσουν σαν βούτυρο, προσθέτοντας κι άλλο αλάτι αν είναι απαραίτητο.

- ▶ Σερβίρετε ζεστό. Μπορείτε να προσθέσετε μια γαρνιτούρα από δακτύλιους πράσινης πιπεριάς και να σερβίρετε καλύτερη κόκκινη πιπεριά σε ξεχωριστό πιάτο.

Τάρτα φράουλα

Υλικά:

- 100 γρ. μαργαρίνη
- 100 γρ. ζάχαρη
- 3 κρόκους αυγού
- 240 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. καρύδα

Γέμιση:

- 80 γρ. ζάχαρη
- 2 κ.γ. χυμό λεμονιού
- 400 γρ. τυρί κρέμα
- 500 γρ. φράουλες

Γλάσο:

- 500 γρ. φράουλες
- 250 ml νερό
- 120 γρ. ζάχαρη
- 60 γρ. άμυλο αραβοσίτου

Γαρνίρισμα:

- 250 γρ. κρέμα γάλακτος
- ▶ Ζεστάνετε το φούρνο στους 180°C. Βάλτε τη κρέμα, τη μαργαρίνη και τη ζάχαρη στο μπολ με το εξάρτημα ανακατέματος.
- ▶ Προσθέστε τους κρόκους, μετά το αλεύρι και την ξεφλουδισμένη καρύδα. Βάλτε τη ζύμη σε

ταψί, σηκώστε τις άκρες και τρυπήστε με πηρούνι. Ψήστε για 15 - 20 λεπτά μέχρι να ροδοκοκκινήσει. Αφήστε την τάρτα να κρυώσει σε μια σχάρα. Ανακατέψτε τη ζάχαρη, το χυμό λεμονιού και το τυρί κρέμα στο μπολ μέχρι να αφρατέψει χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ανακατέματος. Απλώστε το μίγμα στην κρύα τάρτα. Βάλτε μερικές φράουλες (με το κοτσάνι προς τα κάτω) στην τάρτα. Βάλτε τη στο ψυγείο.

- ▶ Προετοιμάστε το γλάσο. Ανακατέψτε τις υπόλοιπες φράουλες με το νερό και τη ζάχαρη στο μπλέντερ. Διαλύστε το άμυλο σε 125 ml του μίγματος φράουλας. Βράστε το μίγμα φράουλας. Μόλις βράσει προσθέστε το διαλυμένο άμυλο. Ρίξτε το ζεστό γλάσο πάνω στις φράουλες και παγώστε το για 2 ώρες. Ολοκληρώστε γαρνίροντας με κρέμα σαντιγύ.

Μιλκσέικ με φρέσκα φρούτα

Υλικά:

- 100 γρ. μπανάνες ή φράουλες
- 200 ml φρέσκο γάλα
- 50γρ. παγωτό βανίλια
- ζάχαρη για τη γεύση
- ▶ Ξεφλουδίστε τις μπανάνες ή πλύνετε τις φράουλες. Κόψτε τα φρούτα σε μικρότερα κομμάτια. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ. Ανακατέψτε μέχρι το μίγμα να γίνει λείο.
- ▶ Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φρούτα της επιλογής σας για να φτιάξετε το αγαπημένο σας μιλκσέικ με φρέσκα φρούτα.

Ψωμί κουλούρα με φουντούκι

Υλικά για τη ζύμη:

- 500 γρ. κοσκινισμένο αλεύρι
- 75 γρ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1 αυγό
- 250 ml γάλα (στους °C)
- 100 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
- 30 γρ. φρέσκια μαγιά (για ξερή μαγιά, διαβάστε τις οδηγίες στη συσκευασία)

Γέμιση:

- 250 γρ. τριμένα φουντούκια
- 100 γρ. ζάχαρη
- 2 φακελάκια βανίλια άρωμα
- 125 ml κρέμα γάλακτος

- ▶ Θερμάνετε το φούρνο στους 200°C. Ανακατέψτε το γάλα, τη μαγιά και τη ζάχαρη στο μπολ για 15 δευτερόλεπτα χρησιμοποιώντας το εξάρτημα για ζύμη. Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι, το βούτυρο και το αυγό. Ζυμώστε το μίγμα για 2 λεπτά. Βάλτε τη ζύμη σε ξεχωριστό μπολ, καλύψτε τη με υγρό πανί και αφήστε τη να φουσκώσει σε χλιαρό μέρος για 20 λεπτά.
- ▶ Τρίψτε τα φουντούκια χρησιμοποιώντας τη μεταλλική λεπίδα. Ανακατέψτε τα υλικά για τη γέμιση. Πλάστε τη ζύμη σε τετράγωνο σχήμα. Αλοιψτε τη με το μίγμα φουντουκιού και τυλίξτε τη σε κουλούρα. Βάλτε την κουλούρα σε βουτυρωμένο ταψί που ανοίγει. Αφήστε τη να φουσκώσει για 20 λεπτά. Αλοιψτε λίγο

χτυπημένο κρόκο αυγού στην επιφάνεια και βάλτε το ταψί στη σχάρα στο κέντρο του φούρνου. Ψήστε για 25 - 30 λεπτά στους 200°C.

Κέικ σοκολάτας

Υλικά:

- 140 γρ. βούτυρο, μαλακωμένο
- 110 γρ. ζάχαρη άχνη
- 140 γρ. σοκολάτα
- 6 ασπράδια αυγών
- 6 κρόκους αυγών
- 110 γρ. ζάχαρη
- 140 γρ. αλεύρι

Γέμιση:

- 200 γρ. μαρμελάδα βερίκοκο

Γλάσο:

- 125 ml νερό
- 300 γρ. ζάχαρη
- 250 γρ. τριμένη σοκολάτα
- κρέμα σαντιγύ, αν το επιθυμείτε

- ▶ Ζεστάνετε το φούρνο στους 160°C. Αναμίξτε το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη χρησιμοποιώντας το αξεσουάρ ανακατέματος. Λιώστε τη σοκολάτα και προσθέστε τη στο μίγμα. Προσθέστε τους κρόκους έναν έναν και ανακατέψτε μέχρι το μίγμα να γίνει κρεμώδες. Χτυπήστε τα ασπράδια με τη ζάχαρη μέχρι να στέκονται και να γίνουν αφρός χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ανακατέματος. Προσθέστε το μίγμα των ασπραδιών στο μίγμα

και ανακατέψτε απαλά. Μετά προσθέστε το αλεύρι με μια σπάτουλα. Βάλτε το μίγμα του κέικ σε μια λαδωμένη φόρμα. Ψήστε για μια ώρα στους 160°C. Τα πρώτα 15 λεπτά η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι λιγάκι ανοιχτή.

- ▶ Αφήστε το κέικ να κρυώσει για λίγο στη φόρμα (24 εκ.), μετά γυρίστε το σε μια σχάρα για να κρυώσει κι άλλο. Κόψτε το κέικ οριζόντια στη μέση, αλοιψτε το μισό με τη μαρμελάδα βερίκοκο και ξαναβάλτε μαζί τα δύο κομμάτια. Ζεστάνετε την υπόλοιπη μαρμελάδα μέχρι να γίνει συροπιαστή και αλοιψτε τη στην επιφάνεια του κέικ. Προετοιμάστε το γλάσο. Βράστε νερό, προσθέστε τη ζάχαρη και τη σοκολάτα και βράστε σε χαμηλή θερμοκρασία. Ανακατεύετε συνεχώς μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και να μπορεί να απλώνεται. Βάλτε το γλάσο στο κέικ και αφήστε το να κρυώσει. Σερβίρετε το κέικ με λίγη κρέμα σαντιγύ.

Σούπα με μπρόκολα (για 4 άτομα)

Υλικά:

- 50 γρ. ώριμο τυρί Γκούντα
- 300 γρ. μαγειρεμένο μπρόκολο (κοτσάνια και άνθη)
- ζυμώ από το μπρόκολο
- 2 βραστές πατάτες σε κομμάτια
- 2 κύβοι ζωμού
- 2 κ.σ. κρέμα γάλακτος
- κάρυ
- αλάτι
- πιπέρι
- μοσχοκάρυδο

- ▶ Τρίψτε το τυρί. Πολτοποιήστε το μπρόκολο με τις πατάτες και λίγο ζωμό μπρόκολου. Βάλτε τον πουρέ μπρόκολου, το υπόλοιπο υγρό και τους κύβους σε δοχείο-μεζούρα και γεμίστε το ως τα 750ml. Μεταφέρετε τη σούπα σε μια κατσαρόλα και βράστε τη ενώ ανακατεύετε. Προσθέστε το τυρί και πασπαλίστε με κάρυ, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο και προσθέστε την κρέμα.

Πίτσα

Υλικά για τη ζύμη:

- 400γρ. αλεύρι
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 20 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1.5 σακουλάκι ξηρή μαγιά
- 2 κ.σ. λάδι
- περίπου 240 ml νερό (35°C)

Για τη σάλτσα:

- 300ml τριμένες ντομάτες (από κονσέρβα)
- 1 κ.γ. ανάμικτα ιταλικά αρωματικά (ξηρά ή φρέσκα)
- 1 κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- αλάτι και πιπέρι
- ζάχαρη

Υλικά που θα απλώσετε στη σάλτσα:

- ελιές, σαλάμι, αγκινάρες, μανιτάρια, ατζούγιες, τυρί μοτσαρέλα, πιπεριές, τριμμένο τυρί και ελαιόλαδο ανάλογα με το γούστο σας.

- ▶ Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ζυμώματος στο μπολ ανακατέματος. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και επιλέξτε επεξεργασία ζυμώματος. Ζυμώστε το μίγμα για περίπου 1 λεπτό μέχρι να σχηματιστεί μια λεία μπάλα. Βάλτε τη ζύμη σε ξεχωριστό μπολ, σκεπάστε τη με υγρό πανί και αφήστε τη να φουσκώσει για περίπου 30 λεπτά.
- ▶ Κόψτε τα κρεμμύδια και το σκόρδο με τη μεταλλική λεπίδα στο μπολ επεξεργασίας τροφίμων και τηγανίστε τα σε ένα τηγάνι μέχρι να γίνουν διαφανή. Προσθέστε τις τριμμένες τομάτες και τα αρωματικά χορταρικά για βράστε για περίπου 10 λεπτά. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ζάχαρη. Αφήστε τη σάλτσα να κρυώσει.
- ▶ Θερμάνετε το φούρνο στους 250°C
- ▶ Απλώστε τη ζύμη πάνω σε μια αλευρωμένη επιφάνεια για να κάνετε δύο βάσεις πίτσας. Τοποθετήστε τις βάσεις σε ένα βουτυρωμένο δίσκο ψησίματος. Απλώστε τη σάλτσα πάνω στην πίτσα και αφήστε τις άκρες. Προσθέστε τα υλικά που επιθυμείτε, πασπαλίστε την πίτσα με τριμμένο τυρί και προσθέστε λίγο λάδι από πάνω.
- ▶ Ψήστε τις πίτσες για 12-15 λεπτά.

Τηγανιτά λαχανικά και πατάτες

Υλικά:

- 1 αυγό
- 50 cc γάλα
- 1 κ.σ. αλεύρι
- 1 κ.γ. κολιάντρο
- αλάτι και πιπέρι

- 2 μεγάλες πατάτες (περίπου 300 γρ.)
 - 100 γρ. καρότα
 - 150 γρ. σέλινο
 - 50 γρ. ηλιόσποροι ή 2 κ.σ. καλαμπόκι
 - λάδι τηγανίσματος
- ▶ Με τη μεταλλική λεπίδα ανακατέψτε το αυγό, γάλα, αλεύρι, κολιάντρο, αλάτι και πιπέρι.
 - ▶ Τρίψτε τις ξεφλουδισμένες πατάτες, τα τριμμένα καρότα και το καθαρισμένο σέλινο με το χοντρό ένθετο δίσκο τριψίματος και προσθέστε τα στο μίγμα του αυγού. Ανακατέψτε τα λαχανικά, το μίγμα αυγού και τους ηλιόσπορους ή το καλαμπόκι μαζί σ ένα μπολ.
 - ▶ Ζεστάνετε το λάδι στο τηγάνι και τηγανίστε 8 επίπεδα κεφτεδάκια και από τις δύο πλευρές μέχρι να ροδοψηθούν. Αφήστε τα να στεγνώσουν σε χαρτί κουζίνας.
 - ▶ Χρόνος ψησίματος: 3 - 4 λεπτά.

Ψωμί (Λευκό)

Υλικά:

- 500 γρ. αλεύρι για ψωμί
 - 15 γρ. μαλακό βούτυρο ή μαργαρίνη
 - 25 γρ. φρέσκια μαγιά ή 20 γρ. ξηρή μαγιά
 - 260 ml νερό
 - 10 γρ. αλάτι
 - 10 γρ. ζάχαρη
- ▶ Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ζυμώματος στο μπολ ανακατέματος. Βάλτε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαργαρίνη ή το βούτυρο στο μπολ. Προσθέστε τη φρέσκια ή την ξηρή μαγιά και το νερό. Βάλτε το καπάκι στο μπολ και γυρίστε το

προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Πιέστε το κουμπί ζυμώματος και ανακατέψτε τη ζύμη (για το μέγιστο χρόνο ζυμώματος βλέπε το κεφάλαιο Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας).

- ▶ Βγάλτε τη ζύμη από το μπολ, βάλτε τη σε ένα μεγάλο μπολ, σκεπάστε τη με μια υγρή πετσέτα και αφήστε τη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 20 λεπτά. Μετά το φούσκωμα, επιπεδοποιήστε ξανά τη ζύμη και φτιάξτε μια μπάλα.
- ▶ Ξαναβάλτε τη ζύμη στο μπολ, καλύψτε τη με υγρό πανί και αφήστε τη να φουσκώσει για άλλα 20 λεπτά. Επιπεδοποιήστε τη πάλι και τυλίξτε τη σε ρολό.
- ▶ Βάλτε τη ζύμη σε λαδωμένο ταψί και αφήστε τη να φουσκώσει για άλλα 45 λεπτά. Ψήστε το ψωμί στο χαμηλότερο μέρος ενός προθερμασμένου φούρνου.
- ▶ Ψήστε το ψωμί στους 225°C στο χαμηλότερο μέρος ενός προθερμασμένου φούρνου για περίπου 35 λεπτά.

Parçalar ve Aksesuarlar

- A** Motor nitesi
- B** Kontrol Paneli
- C** Built-in safety lock
- D** Mutfak robotu haznesi
- E** Vidalı bařlık (hazne fonksiyonu kullanılırken yerleřtirilmelidir)
- F** Disk/Metal Bıçak Monte Mili
- G** Blender haznesi
- H** Blender haznesi kapađı
- I** Hazne kapađı güvenlik mandalı (Cihazın güvenlik sistemini açar ve kapatır)
- J** Mutfak robotu hazne kapađı
- K** Durdurucu
- L** Yiyecek koyma kanalı
- M** Yiyecek itici
- N** řaft
- O** Kanřtırma haznesi
- P** Kanřtırma haznesi kapađı
- Q** Yođurma aksesuar
- R** Kanřtırma aksesuar
- S** Metal bıçak+ koruyucu kılıf
- T** Rende diski (Orta ayar)
- U** Rende diski (İnce ayar)
- V** Rende diski (Kalın ayar)
- W** Sert peynir dođrayıcı
- X** Disk tutma yeri, yerleřtirme bölümü
- Y** Ayarlanabilir dilimleme diskleri (dilimleme diski, disk tařıyıcı, ayar topu)

Giriř

Bu cihaz elektronik kapanma özelliđi ile geliřtirilmiřtir. Cihaz çok ısındıđında bu sistem cihazı otomatik olarak kapatacaktır.

Eđer kullandıđınız cihaz aniden durursa;

- 1** Elektrik fiřini prizden çıkartınız.
- 2** Cihazı sođuması için 60 dakika bekletiniz.
- 3** Elektrik fiřini prize takınız.
- 4** Cihazı alıřtırınız.

Otomatik termik kapanma sistemi çok sık devreye giriyorsa, yetkili Philips servisine bařvurunuz.

UYARI: Otomatik ısı kapanma sisteminin dikkatsizce çalıřtırılmasından dođabilecek hasarlara karřı, cihaza kesinlikle harici zaman ayarlama sistemi takmayınız.

nemli

- ▶ Cihazı kullanmadan önce kullanma kılavuzu okuyarak uygulama řekillerini inceleyiniz.
- ▶ Kullanma talimatlarını mutlaka saklayınız.
- ▶ Cihazı fiře takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki řebeke voltajı ile uygunluđunu kontrol ediniz. (220-240V)
- ▶ Kesinlikle Philips orjinal patentli olmayan veya

Philips'in tavsiye etmediği parça ve aksesuarlar kullanmayınız. Kullandığınız takdirde cihaz garantiniz geçerli sayılmayacaktır.

- ▶ Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar gören cihazları kesinlikle kullanmayınız.
- ▶ Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, yalnız Philips orjinal cihazlar kullanılarak orjinal parçaları ile yetkili Philips servislerinde değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı kullanmadan önce mutlaka temizleyiniz.
- ▶ Tabloda belirtilen hazırlama sürelerine ve miktarlarına uyunuz.
- ▶ Hazne üzerinde belirtilen maksimum doluluk göstergesini kesinlikle geçmeyiniz. (Göstergede belirtilen seviyenin üzerinde kesinlikle doldurmayınız.)
- ▶ Cihazı kullandıktan sonra hemen fişini prizden çekiniz.
- ▶ Cihaz çalışırken asla parmaklarınızı, spatulayı veya benzeri herhangi birşeyi yiyecek kanalından içeri sokmayınız. Bunun için sadece yiyecek iticisini kullanınız.
- ▶ Blender haznesini içerisine elinizi ve herhangi bir cisim sokmadan önce mutlaka fişini prizden çekiniz.
- ▶ Cihazı çocuklardan uzak tutunuz.
- ▶ Cihaz çalışır durumdayken yanından ayrılmayınız.
- ▶ Haznenin kapağını doğru olarak kapatınız.
- ▶ Aksesuar değiştirmeden önce cihazı kapatınız.
- ▶ Daima cihazı 'Stop' durdurma düğmesine basarak kapatınız.
- ▶ Cihazın kapağını tüm dönen ve hareket eden parçalar durmadan açmayınız.

- ▶ Ancak haznenin kapağı takılı değilse veya hazne başlığı ile birlikte yerinden çıkarılmışsa vidalı başlık yerinden çıkarılabilir.
- ▶ Cihazın motor ünitesinin suyla veya herhangi bir sıvıyla asla temas etmemesine dikkat ediniz. Nemli bir bezle siliniz.
- ▶ Metal bıçağı kullanmadan önce koruyucu kılıfı çıkartınız.
- ▶ Sıcak malzemeleri işleme sokarken, soğumalarını bekleyiniz. (Max. Sıcaklık 80°C/175°F olmalıdır.)
- ▶ Eğer karıştırdığınız sıvı maddeler sıcak veya köpük ihtiva ediyor ise, malzemenin blendırın dışına taşmasını önlemek için 1 litreden fazla doldurmayınız.
- ▶ Cihazı kullandıktan sonra hemen fişini prizden çekiniz.
- ▶ Uygulama süreleri için, kullanma kılavuzundaki tabloya bakınız.

Note: Eğer blendır haznesi motor ünitesine takılı değilse, hazne fonksiyonlarında çalışmayacaktır.

Cihazın Kullanımı

Akıllı İşlem Kontrolü

Bu cihaz ideal sonuçlar ve ideal uygulamalar sağlayabilecek "Akıllı İşlem Kontrol" mekanizması ile kullanımınıza sunulmuştur. Bu sayede her işlemin bağlı olduğu ve daha önceden programlanmış hız düğmeleri işlemleri daha kolay ve hızlı bir şekilde sonuçlandıracaktır.

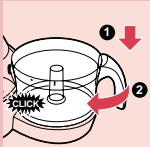
Üzerlerinde + ve - sembolü bulunan düğmelere basarak hız ayarını üç kademe de çoğaltabilir veya azaltabilirsiniz.

Pulse(Anlık çalıştırma) düğmesine basarsanız, cihaz en yüksek hız kademesinde çalışacaktır. Düğmeyi serbest bıraktığınızda cihaz duracak veya daha önceden seçtiğiniz hız konumunda çalışacaktır.

Uygulamayı daima stop-düğmesine basarak durdurabilirsiniz.

40 saniye içerisinde aynı uygulama düğmesine basarsanız aynı uygulama durduğu yerden yeniden başlayacaktır.

Mutfak Robotu Haznesi



1 Hazneyi sapından ok yönünde çevirerek mutfak robotuna yerleştiriniz. Klik sesi duyacaksınız.

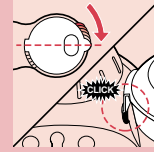


2 Haznenin kapağını kapatınız. Kapağı ok yönünde klik sesi duyuncaya kadar çeviriniz.(bu işlem biraz güç gerektirir.)

Emniyet kilidi

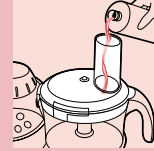
▶ Motor ünitesinde, haznede ve hazne kapağında işaret bulunmaktadır. Cihaz ancak motor

ünitesindeki bu işaretin dönen başlıktaki işaret ile karşı karşıya gelerek yerleştirilmesinden sonra çalışmaya başlayacaktır.

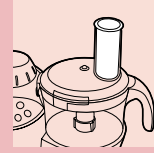


1 Kapaktaki noktanın haznedeki nokta ile tam yüzleştikten emin olunuz. Kapaktaki çıkıntı tutma yerinin şekli ile bir bütün oluşturacaktır.

Yiyecek koyma kanalı ve yiyecek itici



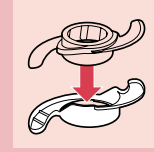
1 Sıvı veya katı yiyecek malzemelerini hazneye bu kanalı kullanarak koyunuz. Katı yiyecek malzemelerini yiyecek iticiyi kullanarak hazneye itiniz.



2 Yiyecek iticiyi aynı zamanda yiyecek koyma kanalını kapatmak içinde kullanabilirsiniz. Bu sayede cihaz çalışırken malzemeler hazne dışına sıçramayacaktır.

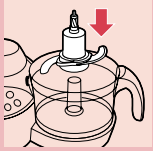
Metal bıçak

▶ Metal bıçağı parçalamak, karıştırmak, püre yapmak için kullanabilirsiniz.



1 Metal bıçağı koruyucu kılıfından çıkartınız.

Metal bıçak çok keskindir, özellikle kesici köşelerle lütfen dikkat ediniz.



2 Disk/Metal Bıçak Monte Milini hazneye yerleştiriniz ve metal bıçağı üzerine takınız.

3 Malzemeleri hazneye koyunuz. Büyük parça malzemeleri hazneye koyarken 3x3x3 cm boyutlarında küçültünüz. Kapağı hazneye yerleştiriniz.

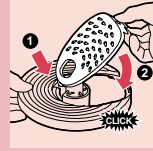
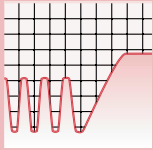
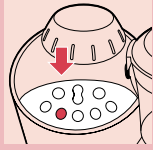
4 Yiyecek iticiyi yiyecek koyma kanalına yerleştiriniz.

5 Kontrol panelindeki "chopping" (parçalama) düğmesine basınız.

- Uygulama 4 kez anlık çalışma fonksiyonun çalışması ile çalışmaya başlayacaktır. Bu sayede hazne içerisinde bulunan (soğan ve fındık v.s) yiyecek malzemelerinin doğranması düzenli olacaktır.
- Daha sonra hız ayarı maksimuma yükselerek "Stop" durdurma düğmesi basılıncaya kadar çalışmaya devam edecektir.

▶ - düğmesine basarak hızı düşürünüz.

▶ Uygulamayı istediğiniz zaman "STOP" durdurma düğmesine basarak durdurabilirsiniz.



İpuçları

- ▶ Eğer soğan doğruyorsanız ve çok fazla sulanmasını ve çok ufalmasını istemiyorsanız, cihazı anlık çalışma fonksiyonunu 4 kez çalıştırdıktan sonra durdurunuz.
- ▶ Peynir doğrama esnasında uzun süre cihazı çalıştırmayınız. Aksi takdirde peynir topaklaşıp, ısınabilir.
- ▶ Kesici bıçaklar ile kahve çekirdeği, kabuklu fındık, buz küpleri gibi çok fazla sert yiyecek malzemesi doğramayınız. aksi halde bıçaklar körelebilir.

Yiyecekleriniz metal bıçağa ya da hazneye yapışır:

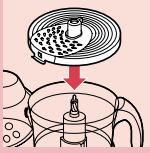
- 1** Cihazı kapatınız.
- 2** Haznenin kapağını açınız;
- 3** Hazne duvarına veya bıçaklara yapışan malzemeleri spatula ile temizleyiniz.

Kesici Diskler

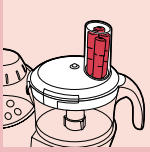
Kesici diskler ile kesinlikle buz gibi çok sert cisimleri kesmeye çalışmayınız.

- 1** Öncelikle Disk/metal bıçak monte miline takmadan seçtiğiniz diski disk tutucuya takınız.

Kesici kenarlar çok keskin olduklarından dokunmaya özen gösteriniz.



2 Disk tutucuyu hazne içerisinde bulunan disk/metal bıçak monte mili üzerine takınız.

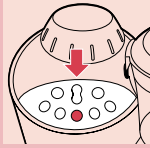


3 Haznenin kapağını kapatınız.

4 Malzemeleri yiyecek koyma kanalından hazneye koyunuz. Büyük boyuttaki yiyecekleri küçük parçalar halinde keserek (yaklaşık 3 cm.) haznenin içine atınız.

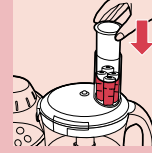
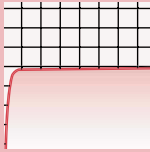
5 Yiyecek koyma kanalını devamlı doldurunuz.

Çok miktarda yiyecek kesecekseniz, küçük miktarlarla işleme başlayıp doldurma sırasında hazneyi boşaltınız.



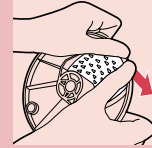
6 Kontrol panelinden Rendeleme&dilimleme uygulamasını seçiniz.

► Uygulamanın hızı + sembolü düğmeye 3 kez basılarak 3 kademe artırılabilir. Aynı şekilde 3 kez - sembolü düğmeye basılarak hız azaltılır.



7 Yiyecek itici ile yavaşça yiyecek kanalı içerisinde bulunan malzemeleri bastırarak hazne içerisine itiniz.

► Eğer yumuşak sebzeler veya meyvalar rendeliyorsanız, hızı - düğmesine basarak üç kademe azaltıp redeleyebilirsiniz, böylelikle sebze ve meyveleri püre yapmadan ezilmelerine mani olarak rendeleyebilirsiniz.

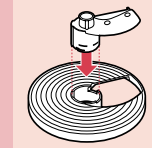


8 Doğrayıcı ve dilimleyici diskleri disk tutucudan çıkartmak için, disk tutucuyu arkası dönük bir şekilde elinizde tutarak kenarlarından baş parmağınızla dışarı doğru itiniz.

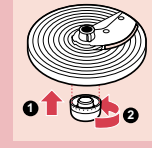
Ayarlanabilir dilimleme diski

Ayarlanabilir dilimleme diski ile keseceğiniz tüm yiyecek malzemelerinizi istediğiniz kalınlıkta kesebilirsiniz.

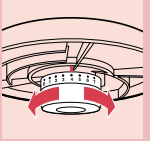
Dikkatli olunuz: Kesici kenarlar çok keskin olduklarından dokunmamaya özen gösteriniz.



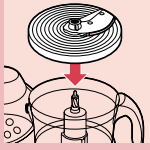
1 Bıçağı disk taşıyıcının üstüne geçiriniz.



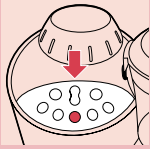
2 Disk ayarlama topunu alt kısımdan çizgiler kesişinceye kadar çevirerek iliştiniz. Ve diski sabitleyiniz.



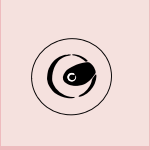
- 3** Ayarlama topunu çevirerek istediğiniz kalınlığı ayarlayınız.



- 4** Disk/metal bıçak monte mili üzerine ayarlanabilen dilimleme diskini yerleştiriniz.

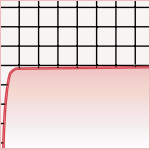


- 5** Kapağı kapatınız ve yiyecek koyma kanalından malzemeleri hazneye doldurunuz.



- 6** Kontrol panelinden rendeleme&dilimleme uygulamasını seçiniz.

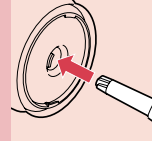
- Hız ayarı derhal istenilen uygulamanın ayarına göre ayarlanarak en iyi sonucu verecektir.



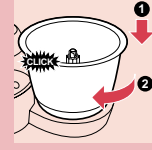
- 7** Eğer gerekli olursa, yiyecek itici ile malzemeleri hazne içerisine itebilirsiniz.

Yoğurma aksesuarı & karıştırma haznesi

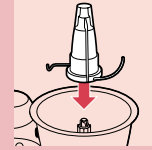
Mayalı pizza veya ekme hamuru hazırlarken bu aksesuarı yoğurmak için kullanabilirsiniz.



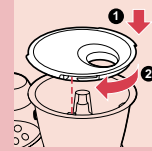
- 1** Dönen shaftı karıştırma haznesinin içine haznenin alt kısmında bulunan boşluktan yerleştiriniz. Yerine doğru olarak oturduğunda klik sesi duyacaksınız.



- 2** Karıştırma haznesini motor ünitesi üzerine yerleştiriniz ve ok yönünde klik sesi duyuncaya kadar çeviriniz.

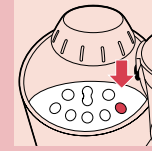


- 3** Yoğurma aksesuarını shaft üzerine oturtunuz.



- 4** Malzemeleri hazneye koyunuz.

- 5** Haznenin kapağını kapatınız ve klik sesi duyuncaya kadar sola doğru çeviriniz.



- 6** Kontrol paneli üzerindeki uygulama düğmelerinden yoğurma düğmesine basınız.

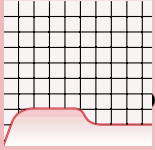
Cihaz 10 saniye içerisinde hızını yavaş yavaş maksimuma arttıracaktır. "Stop" durdurma düğmesine basıncaya kadar cihaz bu hızda çalışmaya devam edecektir. Hız - sembollü düğmeye 3 kez basılarak azaltılabilir ve + sembollü düğmeye 3 kez basılarak artırılabilir.



Eğer +/- sembolü düğmeler basıyor ve bir reaksiyon verilmiyorsa ya zaten cihaz en çok limite veya en az limite çalışıyordur.

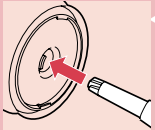
İpucu

- Yoğurma düğmesine bastığınız halde yoğurma kancaları dönmüyorsa, dönen shaftın karıştırma haznesine doğru olarak yerleştirildiğini kontrol ediniz.



Karıştırma aksesuarı & karıştırma haznesi

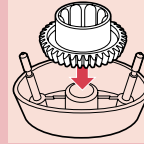
Karıştırma aksesuarını yumurta, hazır puding, krema, ve kek karışımlarını karıştırırken kullanabilirsiniz.



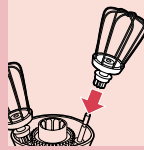
- Dönen shaftı karıştırma haznesinin içine haznenin alt kısmında bulunan boşluktan yerleştiriniz. Yerine doğru olarak oturduğunda klik sesi duyacaksınız.



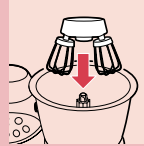
- Karıştırma haznesini motor ünitesi üzerine yerleştiriniz ve sola doğru klik sesi duyuncaya kadar çeviriniz.



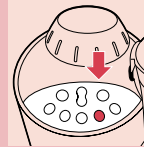
- Karıştırma aksesuarlarını yuvasına dişli çarkı takınız.



- Balon çırpıcıların metal uçlarını aksesuar yuvasına takınız.



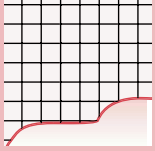
- Karıştırma aksesuarını disk/metal bıçak monte mili üzerine oturtunuz.



- Kontrol paneli üzerindeki çırma düğmesine basınız.

Cihaz istenilen çalışma hızını 7 saniye içinde istenilen avara yükseltecektir. Bu hız yaklaşık 30 saniye aynı hızda kalacaktır. Daha sonra hız terar çoğalacak ve cihaz "stop" durdurma düğmesine basıncaya kadar bu hızda çalışmaya devam edecektir. Hız + veya - sembolü düğmelere basılarak 3 kademe azaltılır veya çoğaltılır.





İpucu

- Eğer karıştırma düğmesine bastığınız halde karıştırma aksesuarı dönmüyorsa, karışma haznesindeki şaftın ve dişli çarkın da karıştırma aksesuarındaki yerine doğru olarak takıldığını kontrol ediniz.

Blender

Blender hangi işlemlerde kullanılır:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, sweat teas, shakes.
- Mayonez, krep hamuru gibi yumuşak karışımları hazırlanmasında.
- Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek için.

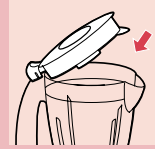
- Cihaz ister blender haznesi motor ünitesine bağlı veya bağlı olmadan çalıştırılabilir. Eğer cihazı blender ünitesi motor ünitesine bağlı olmadan kullanıyorsanız, ünitenin yerine takılan vidalı kapak olmadan veya doğru olarak yerine takılmadan cihaz çalışmayacaktır.

- 1 Blender haznesini yerleştirmek için panelin üzerinde bulunan vidalı kapağı çıkartınız.



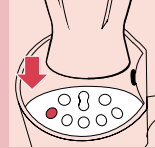
- 2 Blender haznesini motor ünitesi üzerine takmak için ok yönünde çevirerek sabitleyiniz. Haznenin sapı sol tarafa bakmalıdır.

Çok fazla güç uygulamadan blender haznesinin sapından çeviriniz.



- 3 Malzemeleri blender haznesinin içersine koyunuz.

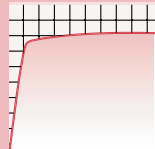
- 4 Kapağı kapatınız.

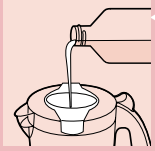


- 5 Güvenlik kapağını daima cihazı çalıştırmadan önce blender haznesinin kapağının üzerine takınız.



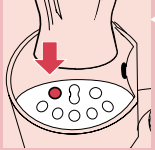
- 6 Kontrol paneli üzerindeki blender düğmesine basarak blenderı çalıştırınız. Hız ayarı maksimumda çalışacaktır. "Stop" durdurma düğmesine basıncaya kadar cihaz bu hızda çalışacaktır. Blender çalıştığı anda -sembollü düğmeye 3 kez basarak hızı 3 kademe azaltabilirsiniz.





İpuçları

- ▶ Likit yiyecek malzemelerini hazneye kapakta bulunan küçük delikten dökerek doldurunuz.
- ▶ Malzemeleri ne kadar çok karıştırırsanız o kadar fazla karışmış malzeme elde edeceksiniz.
- ▶ Katı malzemeleri blendır içerisine koymadan önce küçük parçalara kesiniz. Çok miktarda malzeme işleme sokarsanız, tüm malzemeleri parçalara ayırarak işleme sokunuz.
- ▶ Sert yiyecek malzemeleri örn. soya fasulyesi gibi doğramadan önce suya yatırılmalıdır.
- ▶ Buz küplerini haznenin içerisine yerleştirerek eziniz, kapağı kapatınız ve "Pulse" anlık çalıştırma düğmesine basınız.



Eğer malzemeler blender haznesine yapışırsa;

- 1 Cihazı kapatarak fişini prizden çekiniz.
- 2 Kapağını açınız.

Cihaz çalışırken kesinlikle kapağı açmayınız.

- 3 Blendır haznesinin duvarına yapışan malzemeleri sıyırmak için spatula kullanınız. Saptulayı bıçağa çok yaklaştırmayınız. (yaklaşık 2cm mesafede tutunuz.)

- ▶ Eğer istediğiniz sonuca ulaşamadysanız, "Pulse" anlık çalıştırma düğmesine basarak cihazı birkaç defa daha çalıştırınız. Spatulayı kullanarak malzemeleri karıştırarak (Blendır

çalışıyor halde iken değil kesinlikle) veya hazne içerisinde bulunan karıştırdığınız malzemenin bir kısmını dışarıya çıkartarak daha az miktar uygulamaya sokabilirsiniz.

- ▶ Bazı durumlarda bazı yiyecek malzemelerine hafif miktarda sıvı (örn. eğer meyva karıştırıyorsanız, limon suyu eklendikten) eklerseniz karıştırma işlemi daha kolay olacaktır.

Temizlik

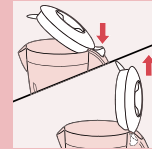
Motor ünitesini temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekiniz.

- 1 Motor ünitesini nemli bir bezle silebilirsiniz. Motor ünitesini asla suya batırmayınız ya da üstüne su dökmeyiniz.
- 2 Yiyeceklerle temas eden parçaları kullandıktan hemen sonra sıcak sabunlu su ile yıkayınız.

- ▶ Hazneler, hazne kapakları, yiyecek itici ve aksesuarlar (blender haznesininkiler hariç) bulaşık makinasında yıkanarak temizlenebilir.

Bu parçalar bulaşık makinasında yıkanabilirliklerine dair testen geçirilmiştir. DIN EN 12875.

Blender haznesi bulaşık makinasında yıkanamaz!



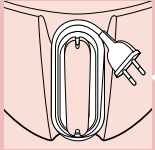
- ▶ Kapağı açmak için, açınız ve yukarı doğru çekiniz.

Kapağı sadece temizleneceği esnada yerinden çıkartınız.

Metal bıçağı, blendırın bıçak ünitesi ve kesici diskleri çok dikkatli bir şekilde temizleyiniz
Bıçakların kesici köşeleri çok keskindir!

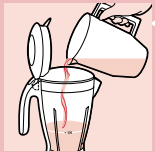
Bıçakların ve disklerin kesici uçları ile çok sert yiyecek malzemeleri doğramayınız. Aksi halde kesici uçları körelebilir.

Bazı yiyecek malzemeleri aksesuarlarda renk solmasına ve değişmesine neden olurlar. Bu normal bir durumdur. Yan tesiri yoktur. Genellikle solma veya renk değişime zamanla geçer.



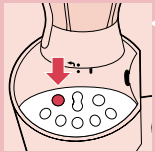
- ▶ Elektrik kordonunun kullanmadığınız uzun kısmını cihazın arka kısmındaki bölüme sararak saklayınız.

Çabuk temizleme- Blender



- 1 Blender haznesinin içerisine 0.5 litreye kadar ılık su ile doldurarak deterjan ekleyiniz.

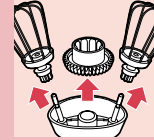
- 2 Kapağı kapatınız.



- 3 "Pulse" anlık çalıştırma düğmesine basarak cihazı bir anlığına çalıştırınız. (Düğmeyi serbest bıraktığınızda cihaz duracaktır.)

- 4 Blender haznesini yerinden çıkartarak, temiz su ile durulayınız.

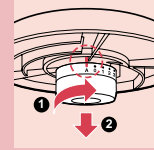
Karıştırıcı aksesuarın / balon karıştırıcının temizlenmesi:



- 1 Daha kolay temizlenmeleri için dişli çarkı ve balon karıştırıcıları yerlerinden çıkartınız.

Dişli çark ve balon karıştırıcıları bulaşık makinasında yıkayabilirsiniz.

Ayarlanabilir dilimleme disklerinin temizliği:

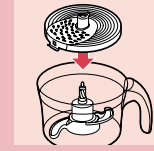


- 1 Ayarlama düğmesini sağa doğru çevirerek bıçağı diskten dışarı doğru çekiniz.

Disk, bıçak ve ayarlama düğmesi ılık su ile veya bulaşık makinasında yıkanarak temizlenebilir.

Saklama

Hazne içi saklama



- ▶ Aksesuarları (bıçak, disk monte mili) Disk/Metal Bıçak Monte Mili üzerine yerleştirerek hazne içerisinde saklayınız. En sona disk tutucuyu yerleştiriniz.

Garanti & Servis

Eğer bir probleminiz olursa, servise veya bilgiye ihtiyacınız olursa Philips internet sayfasına www.philips.com.tr veya ülkenizde bulunan Philips Tüketici Danışma Merkezini arayabilirsiniz. Telefon numarasını garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz .0800 261 33 02

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Problem giderme
Cihaz çalışmıyor.	Hazneyi veya kapağı saat yönünde klik sesi duyuncaya kadar çeviriniz. Hazne üzerindeki nokta ile kapak üzerindeki noktanın karşı karşıya geldiklerinden emin olunuz.
Cihaz aniden durduysa.	Cihaz çok ısındığından dolayı otomatik enerji kesici sistem muhtemelen enerjiyi kesmiştir. 1) Cihazın fişini prizden çekiniz. 2) Stop düğmesine basınız. 3) Cihazı 60 dakika dinlendiriniz 4) Fişi prize takınız. 5) Cihazı tekrar çalıştırınız.
Yanlış uygulama düğmesine bastınız.	İstediğiniz uygulamanın düğmesine basınız.
Uygulama eğer yeniden başlatılmış ise çalışmayacaktır.	Bu cihazda hafıza fonksiyonu bulunmaktadır. Eğer cihazı 40 saniye içerisinde tekrar çalıştırırsanız, uygulamaya nerede durduysanız oradan çalışmaya başlayacaktır. Eğer tamamen baştan çalıştırmak istiyorsanız : 1) Kısaca başka bir uygulama düğmesine basınız (örn. anlık çalıştırma düğmesine) 2) Sonra "Stop" durdurma düğmesine basınız. 3) Uygun bir uygulama düğmesine basarak uygulamayı tekrar baştan başlatınız.
Yoğurma ve kanştırma aksesuarı dönmüyor.	1) Dönen şartın kanştırma haznesine doğru olarak yerleştiğinden emin olunuz. 2) Dişli çarkı kanştırma aksesuarı yuvasına doğru olarak yerleştiriniz. 3) Kanştırma aksesuarını tekrar kontrol ederek saat yönünde klik sesi duyuncaya kadar sonuna kadar çevirip çevirmediğinizi kontrol ediniz.
Blender haznesi ve mutfak robotu aynı zamanda motor ünitesine takılı ise sadece blender çalışacaktır.	Eğer blender haznesi ve mutfak robotu üniteleri doğru olarak takılı ise, bu durumda sadece blender çalışacaktır. Eğer mutfak robotunu kullanmak istiyorsanız, bu durumda blenderi yerinden çıkartarak, açığa çıkan boşluğu vidalı kapak ile kapatınız.
+/- kontrol düğmeleri bazı uygulamalarda çalışmaz	Motor gücü en azami hızında çalışıyorsa hız daha fazla artmayacak veya en az güçte çalışıyorsa daha fazla azalmayacaktır.

Fonksiyonlar, aksesuarlar & uygulamalar

Fonksiyon	Aksesuar	Uygulama	Uygulama süreleri
		Doğrama, püre yapma, kanştırma	10 - 60 san.
		Rendeleme	10 - 60 san.
		Dilimleme	10 - 60 san.
		Yoğurma	60 - 240 san.
		Çırpma, vurma ve kanştırma	60 - 120 san.
		Kanştırma, püre yapma	10 - 60 san.

Miktarlar ve hazırlama süreleri

Malzemeler&S onuçlar	Maksimum adet	Uygulama düğmesi/ak sesuar	Prosedür	Uygulama
Elma, Havuç, kereviz - rendeleme	500gr	☉ / ☺	Yiyecek koyma kanalından sıgacak bir şekilde meyva ve sebzeleri kesiniz.Yiyecek koyma kanalını doldurarak yavaşıca bastırarak hazne içerisine itiniz.	Salatalar; çiğ sebzeler
Elma, Havuç, kereviz - dilimleme	500gr	☉ / ☺	Yiyecek koyma kanalından sıgacak bir şekilde meyva ve sebzeleri kesiniz.Yiyecek koyma kanalını doldurarak yavaşıca bastırarak hazne içerisine itiniz.	Salatalar; çiğ sebzeler
Tatlı hamur - Çırpma	750ml süt	☉ / ☺	İlk olarak sütü blender haznesine boşaltınız. Daha sonra kuru malzemeleri ekleyiniz.Yaklaşık 1 dakika karıştırınız. Eğer gerekli olursa bu uygulamayı 2 kez tekrar ediniz. Sonra cihazı birkaç dakikalığına soğuması için bekletiniz.	Pankek, krep, waffle
Galeta unu- hazırlama	100gr	☺ / ☻	Kuru, kızarmış ve kırık ekmek kullanınız.	Tas kebabı, graten yemekler
Krema	300gr	☺ / ☻	Daha hafif bir sonuç için hafif bir katı yağ kullanınız.	Tatlılar; toppingler
Parmesan peyniri- rendeleme	200gr	☺ / ☻	Bir parça kabuksuz Parmesanı kanaldan geçebilecek büyüklükte kesiniz.(3x3cm)	Garnitürler; çorbalar; soslar

Malzemeler&S onuçlar	Maksimum adet	Uygulama düğmesi/ak sesuar	Prosedür	Uygulama
Gouda peyniri- rendeleme	200gr	☉ / ☺	Yiyecek koyma kanalında sıgacak şekilde peyniri kesiniz. Yiyecek iticiyi kullanırken dikkatli olunuz.	Soslar; pizzalar; fondüler
Çikolata- parçalama	200gr	☉ / ☺	Sert, sade çikolata kullanınız. 2 cm'lik parçalara bölünüz.	Süsleme, soslar; pastalar; puding ve muslar için
Bezelye, fasulye (pişmiş)-püre	250gr	☉ / ☺	Pişmiş bezelye / fasulye kullanınız. Gerekirse biraz sıvı ekleyiniz.	Püre, çorba
Sebze ve et (pişmiş)-püre	500gr	☺ / ☻	Yapacağınız pürenin daha katı kıvamda olması için daha az miktarda su ekleyiniz. Eğer yumuşak kıvamda püre yapmayı tercih ediyorsanız püre yapacağınız malzemeye daha fazla likit ekleyiniz.	Bebek maması
Salatalık- dilimleme	2 adet salatalık	☉ / ☺	Yiyecek koyma kanalının içerisine koyarak yavaşıca aşıyağı doğru bastırınız.	Salatalar; garnitürler
Mayalı hamur (ekmek yapımı için)-yoğurma	1kg un	☺ / ☻	İlk önce maya, ılık süt ve az miktarda şekeri karıştırınız. Sonra un, şeker, tuz, yumurta ve margarin ekleyiniz. Hamuru kaba yapılmayana kadar yaklaşık 90 saniye yoğurunuz. Kabarması için 30 dakika bekletiniz.	Ekmek

Malzemeler&S onuçlar	Maksi mum adet	Uygul ama düğm esi/aks esuar	Prosedür	Uygulama
Pizza hamuru- yoğurma	1,5 kg un	👤 / 👤	Ekmek hamurunu hazırlarken takip ettiğiniz uygulamayı uygulayınız. Hamuru 1 dakika yoğurunuz.	Pizza
Hamur (poğaç)- yoğurma	300gr un	👤 / 👤	Buzdolabından yeni çıkmış margarini 2cmlik küpler halinde kesiniz. Unu bir hazneye koyarak margarini ekleyiniz. Malzemeler unufak hale gelinceye kadar karıştırınız. Daha sonra karıştırırken soğuk suyu ekleyiniz. Hamur top şeklini alır almaz durunuz. Hamuru biraz dinlendiriniz.	Elmalı pay, tatlı bisküvi
Hamur (ekmek)- yoğurma	1 kg un	👤 / 👤	İlk olarak maya, ılık su ve biraz şekeri aynı bir hazneye karıştırınız. Başka bir hazneye tüm malzemeleri koyarak, yumuşak ve hazneye yapışmayacak kıvama erişinceye kadar yoğurunuz.(bu işlem yaklaşık 1 dakika sürecektir.) Hazırladığınız hamuru 30 dakika kabarması için dinlendiriniz.	Sütlü ekmek
Yumurta akı - çırpma	6 yumur ta akı	👤 / 👤	Yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır. Not: En az 2 yumurta beyazı kullanınız.	Pudingler; sufleler

Malzemeler&S onuçlar	Maksi mum adet	Uygul ama düğm esi/ak sesuar	Prosedür	Uygulama
Meyva püresi (elma, muz, v.s)	500gr	👤 / 🍴	İpucu: Meyvanın sararmasını ve renginin bozulmasını önlemek için birkaç damla limon sıkınız. Daha yumuşak püre için biraz sıvı ekleyiniz.	Soslar; reçeller; pudingler; bebek maması
Meyvaları doğramak (elma, muz v.s)	500gr	👤 / 🍴	İpucu: Meyvaları parçalarken renklerinin canlılığını kaybetmemesi için çok az limon suyu ekleyiniz.	Soslar; reçeller; pudingler; bebek maması
Sarmısak- doğrama	300gr	👤 / 🍴	Sarmısağı ayıklayınız. Birkaç kez "Pulse" Anlık Çalıştırma düğmesine basarak sarmısağı çok ince olmayacak şekilde kıyınız. En az 150 gr sarmısak kullanınız.	Garnitür; dipler
Yeşillikler (ör: maydanoz)- doğrama	Min. 50gr	👤 / 🍴	Maydanoz, taze soğan v.s gibi taze yeşillikleri yıkayınız ve kurularak doğrayınız.	Soslar; çorba, süsleme
Meyva ve sebzeler suları	500gr (tüm miktar)	👤 / 🍴	Daha yumuşak bir kıvam elde etmek için su veya başka bir çeşit likit ekleyiniz.	Meyva suları
Mayonez- Çırpma	3 yumur ta	👤 / 👤	Tüm malzeme oda sıcaklığında olmalıdır. Not: En az 1 büyük yumurta, 2 küçük yumurta veya 2 büyük yumurta sarısı kullanınız. Hazneye yumurta ve biraz sirke koyarak yavaş yavaş yağ ekleyiniz.	Salata, süsleme ve barbekü sosları

Malzemeler&S onuçlar	Maksi mum adet	Uygul ama düğm esi/ak sesuar	Prosedür	Uygulama
Etleri (yağsız) - kıyma	500gr	🔊 / 🔊	İlk olarak ette bulunan tüm yağ, sinir ve kemikleri temizleyiniz. Eti küp şeklinde doğrayınız. "Pulse" anlık alıřtırma düğmesine basarak etin daha kalın doğranmasını sağlayınız.	Tartar sos, hamburgerler; köfte
Etler; balık, tavuk etleri - kıyma	400gr	🔊 / 🔊	İlk olarak ette bulunan tüm yağ, sinir ve kemikleri temizleyiniz. Eti küp şeklinde doğrayınız. "Pulse" anlık alıřtırma düğmesine basarak etin daha kalın doğranmasını sağlayınız.	Tartar sos, hamburgerler; köfte
Milkshake-kanřtırma	500ml süt	🔊 / 🔊	Meyvaları (örn. muz, ilek) řeker ile püre kıvamına getiriniz. Süt ve biraz dondurma ekleyerek kanřtınız.	Milkshake
Kek kanřımı-kanřtırma	6 yumurta	🔊 / 🔊	Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.Yumuřamıř yağ ve řekeri krema kıvamına gelene kadar kanřtınız. Sonra sırasıyla süt, yumurta ve unu ekleyiniz.	Kek eřitleri
Findık-doğrama	250gr	🔊 / 🔊	Pulse anlık alıřtırma düğmesine basarak malzemeleri iri olarak kıyınız. Eđer malzemeleri iri parçalar halinde kullanmak istiyorsanız uygulamayı durdurunuz.	Salatalar; pudingler; cevizli ekmek, badem ezmesi

Malzemeler&S onuçlar	Maksi mum adet	Uygul ama düğm esi/ak sesuar	Prosedür	Uygulama
Soğan-doğrama	500gr	🔊 / 🔊	Soğanları doğrayarak 4 parçaya ayırınız. Pulse anlık alıřtırma uygulamasını 2 defa çalıřtırdıktan sonra sonucu kontrol ediniz.	Salata, önceden piřmiř yemek, garnitür
Soğan-dilimleme	300gr	🔊 / 🔊	Soğanları soyduktan sonra parçalara bölünüz. En az 100 gr soğan kullanınız. Soğanları kanaldan geçebilecek büyüklükte kesiniz.	Salata, önceden piřmiř yemek, garnitür
Tavuk eti-doğrama	200gr	🔊 / 🔊	İlk olarak ette bulunan tüm yağ, sinir ve kemikleri temizleyiniz. Eti küp şeklinde doğrayınız. "Pulse" anlık alıřtırma düğmesine basarak etin daha kalın doğranmasını sağlayınız.	Doğrama
orbalarkanřtırma	500ml	🔊 / 🔊	Piřmiř sebzeler kullanınız.	orbalar; soslar
Krema-çırpma	500ml	🔊 / 🔊	Buzdolabında soğutulmuř kirema kullanınız. En az 125 ml krema. krema yapmak 2 dakika sürmektedir.	Süsleme, pasta, dondurma

Tarifler

Sandviç için üst malzeme

Malzemeler

- 2 adet kabak
- 3 adet pişmiş yumurta
- 1 adet küçük soğan
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- maydanoz
- 2-3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- limon suyu, acı sos, tuz, karabiber, curry, paprika

- ▶ Kabakları yıkayınız ve kurularak ince rendeleme diski ile haznede doğrayınız. Bir tabağa alınız. Üzelerine bir tutam tuz serpererek 15 dakika suyunu salması için bekleyiniz. Soğanı 4 parçaya ayırarak sarımsak ile kıyınız. Maydanozları saplarından ayırarak kıyınız.
- ▶ Rendelediğiniz kabakları kağıt havlu üzerine koyarak suyunu alınız. Bir tavaya biraz yağ koyarak soğanları ve sarımsağı hafifçe pişiriniz ve daha sonra kabakları ekleyiniz. Malzemenin tüm susyunu çekmesini bekleyiniz. Daha sonra soğumaya bırakınız. Yumurtaların kabuğunu soyunuz. Haznede parçalara kesiniz. Diğer malzemeleride hazneye koyarak metal bıçak ile hepsini karıştırınız. Tost ekmeğinin üzerine sürerek servis yapınız.

Meyvalı kek

Malzemeler

- 180gr hurma
- 270gr kuru üzüm
- 60gr badem
- 60gr ceviz

- 60gr kuru üzüm
- 60gr çekerdeksiz kuru üzüm
- 240gr buğday unu
- 120 g çavdar unu
- 120gr toz esmer şeker
- 360gr margarin
- tutam tuz
- 1 paket kabartma tozu

- ▶ Metal bıçağı hazneye yerleştiriniz. Tüm malzemeleri hazneye koyarak "chopping" parçalama düğmesine basarak uygulamayı seçiniz. Malzemeyi yaklaşık 30 saniye karıştırınız. Eğer hamur haznenin kapağına yapışacak olursa, spatula yardımı ile ayırınız. Hazırladığınız meyva kekini 30cm'lik pişirme kabında 170°C'de 40 dakika fırında pişiriniz.

Pırasalı Kış

Hamur için malzemeler:

- 250gr buğday unu
- Bir tutam tuz
- 1 yemek kaşığı bal
- 20gr taze maya veya 1/2 paket kuru maya
- 100gr tereyağ
- 6 yemek kaşığı ılık su

İç için malzemeler:

- 500gr pırasa
- sıvı yağ
- 4 yumurta
- 500gr süzme yoğurt
- tuz, karabiber; 1-2 yemek kaşığı un (gerekli olursa)

- ▶ Tüm malzemeleri hazneye koyarak hazır olan hamura karıştırınız. Yaklaşık 30 dakika dinlendirerek kabarmasını sağlayınız.
- ▶ Ayarlanabilen dilimleme diski ile pırasaları kesiniz. Bir tavaya biraz yağ koyarak dilimlenmiş pırasaları birkaç dakika pişiriniz. Diğer malzemeleri blender haznesine koyarak malzemeleri krema kıvamına alıncaya kadar belnden çalıştırınız. 1-2 yemek kaşığı un ekleyerek karışımın biraz kıvama erişmesini sağlayabilirsiniz
- ▶ 24cm'lik pişirme kalıbını yağlayarak hamuru eşit bir şekilde yerleştiriniz. Hazırladığınız pırasa için ve diğer geri kalan malzemeyi hamurun üzerine dökünüz. Önceden ısıtılmış fırında 180°C'ta 40 dakika pişiriniz. İster ılık ister sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

Gulaş

Malzemeler:

- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet orta boy soğan
- 1 çay kaşığı paprika
- 400gr dana eti
- 1 yeşil biber
- 1 domates
- tuz
- 200gr havuç
- 300gr patates
-

- ▶ Eti yıkayınız ve küpler halinde kesiniz. (2cm'lik) Soğan kabuklarını soyarak mutfak robotunda metal bıçak ile doğrayınız. Biberleri halkalar halinde dilimleme diski ile dilimleyiniz.

Domatesleri ayıklayarak uzun uzun kesiniz. Kesilmiş soğanları bir tencerede ölünceye kadar kavurunuz. Ateşten alarak üzerine paprika biberi serpiştiriniz. Ve sonra ete ekleyerek etle birlikte karıştırınız. Ç Yüksek ateşte karıştırarak pişiriniz. Yeşil biberi, domatesleri ve tuzu ekleyiniz. Tencerenin ağzını kapatarak orta dereceli ateşte et yumuşayıncaya kadar pişiriniz.

- ▶ Bu arada, havuçları soyunuz ve ayarlanabilir dilimleme diskini kullanarak havuçları dilimleyiniz. Patatesleride soyarak küpler halinde dilimleyiniz. Havuzu ve patatesleri ete ekleyerek yaklaşık 1,2 litre soğuk su ilave ediniz. Tüm malzemeler tamamen pişinceye kadar kaynatınız. Eğer isterseniz biraz daha tuz ekleyebilirsiniz.
- ▶ Sıcak servis ediniz. Yeşil biber halkaları ile veya ayrı bir tabakta üzerine paprika ekerek garnitürlü servis edebilirsiniz.

Çilekli tart

Malzemeler:

-
- 100 g şeker
- 3 egg yolks
- 240 g flour
- 100 g coconut

İç malzeme:

- 80gr şeker
- 2 çay kaşığı limon suyu
- 2 çay kaşığı limon suyu
- 500gr çilek

Cila:

- 500gr çilek
- 250ml su
- 120gr şeker
- 60gr mısır nişastası

Süsleme:

- 250gr krema

- ▶ Fırını 180°C'de ısıtınız. Margarin ve şekeri bir haznenin içerisinde metal bıçak ile krema haline getiriniz.
- ▶ Yumurta sarılarını çırp ve un ile birlikte toz hindistan cevizini ekleyerek karıştır. Pişirme tepsisine hamuru koyarak etrafını çatal ile tırtıklayarak şekil ver. 15-20 dakika üzeri kahverengi olana kadar pişir. Soğumasını bekleyiniz. Başka bir yerde, şekeri, limon suyunu ve pınar beyazı karıştırma aksesuarını kullanarak hazne içerisinde karıştır. Hazırlanan kremayı soğuyan tartın üzerine sürünüz. Ve çileklerin bir kısmını üzerine koyunuz.
- ▶ Tart üstü için cilayı hazırlamak. Arta kalan çilekleri blender haznesinin içinde su ve şeker ile karıştırınız. Mısır nişastasını 125ml çilek karşımı ile eritiniz. Karşımı kaynatınız. Eriyen mısır nişastasını ekleyerek karıştırınız. Sıcak cilayı çileklerin üzerine kaşık ile dökünüz ve 2 saat soğumasını bekleyinzi. Üzerini krem şanti ile süsleyiniz.

Milkshake

Malzemeler

- 100gr muz veya çilek
- 200ml taze süt- 50gr vanilyalı dondurma
- istediğiniz kadar pudra şekeri

- ▶ Muzları soyunuz veya çilekleri yıkayınız. Meyvaları küçük parçalara kesiniz. Tüm malzemeyi blender haznesine koyunuz. Yumuşak kıvama gelinceye kadar karıştırınız.
- ▶ İsteddiğiniz meyvanın milkshakini hazırlayabilirsiniz.

Fındıklı Yuvarlak Ekmek

Hamur için malzemeler:

- 500gr elenmiş un
- 75gr şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yumurta
- 250 ml süt (35°C'de)
- 100gr margarin
- 30gr taze maya (kuru maya kullanırsanız, maya paketinin arka kısmında yer alan talimatları okuyunuz.)

İç malzemeler:

- 250gr kıyılmış fındık
- 100gr şeker
- 2 paket vanilya
- 125ml krema

- ▶ Fırını 200°C'de ısıtınız. Sütü, mayayı ve şekeri yoğurma aksesuarını kullanarak hazne içerisinde 15 saniye karıştırınız. Unu, tuzu ve yumurtayı ekleyiniz. Hamuru 2 dakika yoğurunuz. Hazırlanan

hamuru aynı bir kaba koyunuz. Ve nemli bir bezle üzerini kapatarak 20 dakika ılık bir mekanda kabarması için dinlendiriniz.

- ▶ Metal bıçağı kullanarak fındıkları doğrayınız. İç malzeme için kullanacağını malzemeleri karıştırınız. Hamuru dikdörtgen bir şekilde yoğurunuz. Fındık karışımını yayınız. Daha sonra halka şeklinde yuvarlayınız. Yandan mandallı kek kalıbına yerleştiriniz. 20 dakika pişiriniz. Fırça ile üzerine yumurta sarısı sürünüz. Kalıbı fırının orta katına orta kısma yerleştirerek 200°C. fırında 25-30 dakika pişiriniz.

Çikolatalı Kek

Malzemeler:

- 140gr margarin
- 110gr toz şeker
- 140gr çikolata
- 6 yumurta akı
- 6 yumurta sarısı
- 110gr pudra şekeri
- 140gr çavdar unu

İç malzeme:

- 200 gr kayısı reçeli

Cilalama:

- 125 ml su
- 300gr şeker
- 250gr rende çikolata
- istenirse vurulmuş krema

- ▶ Fırını 160°C'de ısıtınız. Tereyağını şeker ile metal bıçağı kullanarak krema haline getiriniz. Çikolatayı eritiniz ve içerisine karıştırınız. Yumurta sarılarını birer birer ekleyerek krema haline gelinceye kadar karıştırınız. Yumurta akları, pudra şekeri ile katılaşmaya köpük haline gelinceye kadar metal bıçak ile çırpınız. Beyaz köpüğü diğer karışıma ekleyerek yavaşça karıştırınız. Daha sonra spatula ile unu ekleyiniz. Keke karışımını yağlanmış tepsiye dökerek 160°C'lik fırında 1 saat pişiriniz. İlk 15 dakika fırının kapısını çok hafif açık bırakınız.
- ▶ Keki kek kalıbında (24cm) soğuyana kadar dinlendiriniz. Sonra keki yatay olarak ortasından ikiye kesiniz. Bir yüzüne kayısı reçeli sürerek tekrar iki parçayı birleştiriniz. Geri kalan reçeli sıvı şurup kıvamına gelinceye kadar ısıtarak kekin üzerine dökünüz. Kekin üzerine koyacağınız süslemeyi hazırlanışı; Suyu kaynatınız, şekeri ve çikolatayı kısık ateşte pişiriniz. Sürelebilen ve yumuşak bir kıvam alıcaya kadar karıştırınız. Bu karışımı kekin üzerine sürünüz ve soğumasını bekleyiniz. Biraz vurulmuş krema ile servis edebilirsiniz.

Brokoli çorbası (4 kişilik)

Malzemeler

- 50g gouda peyniri
- 300g pişmiş brokoli
- Pişen brokolinin pişirme suyu
- 2 parçalara bölünmüş pişmiş patates
- 2 tablet et/tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı krema
- curry
- tuz

- karabiber
- hindistancevizi tozu
- ▶ *Peyniri rendeleyiniz. Brokoliyi, patates ile püre haline getirerek içerisine brokoliyi pişirdiğiniz sudan ekleyiniz. Brokoli püresini ve kalan suyu ve etsuyu küplerini löffme kabına 750ml kadar doldurunuz. Hazırladığınız çorbayı bir tencereye taşıyınız. Kaynatırken karıştırınız. Peyniri karştırınız curry, tuz, karabiber ve krema ekleyiniz.*

Pizza

Hamur için malzemeler:

- 400g un
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 20g taze maya veya 1,5 paket kuru maya
- 2 tbs oil
- yaklaşık 240ml su (35°C)

Üst malzeme:

- 300ml rende domates (konserve)
- 1 yemek kaşığı italyan baharatları (kurutulmuş veya taze)
- 1 adet soğan
- 2 diş sarmsak
- tuz ve karabiber
- şeker

Hamur için malzemeler:

- zeytin, salam, enginar, mantar, ançuez, mozzarella peyniri, taze kaşer, biber, sıvı yağ isteğe bağlı olarak.

- ▶ *Yoğurma kancasını hazneye takınız. Tüm malzemeleri hazneye koyarak karıştırma uygulamasını seçiniz. Hamuru yumuşak bir top şeklini alıncaya kadar yaklaşık bir dakika karştırınız. Hamuru aynı bir hazneye koyunuz. Üzerine nemli bir bez iel kapatarak 30 dakika kabarması için dinlendiriniz.*
- ▶ *Soğanları ve sarmsağı mutfak robotunda metal bıçak ile doğrayınız ve bir tavada pişiriniz. Süzölmüş domatesi ve yeşillikleri de ilave ederek yaklaşık 10 dakika pişiriniz. Daha sonra tuz, karabiber ve şeker le tatlandırınız. Sosun soğumasını bekleyiniz.*
- ▶ *Fırını 250°C.'de ısıtınız.*
- ▶ *Hamur düz bir zemin üzerine koyarak açınız. İki yuvarlar şekil yapınız.Yağlı tepsi üzerine yerleştiriniz. Kenarlardan biraz bırakarak malzemeleri hamur üzerine yayınız.İsteddiğiniz malzemeleri hamur üzerine yaydıktan sonra üzerinde biraz taze kaşer ve zeytinyağı gezdiriniz.*
- ▶ *12 ile 15 dakika arasında pişiriniz.*

Sebze ve patates kızartması

Malzemeler:

- 1 adet yumurta
- 50cc süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı kişniş
- tuz ve karabiber
- 2 adet büyük boy patates(yaklaşık 300gr)
- 100gr havuç
- kereviz
- 50gr ayçekirdeği veya 2 yemekkaşığı mısır tanesi
- kızartma yağı

- ▶ Metal bıçağı kullanarak, yumurta, süt, un, tuz ve karabiberi karıştırınız.
- ▶ Ayıklanmış patatesleri rendeleyiniz. Kalın rendeleme diski ile havuçları ve kerevizi Hazne içerisine sebzeleri, yumurta karşımını ve ayçiçek taneleri ile mısır tanelerini koyunuz.rendeleyerek yumurta karşımı içerisine ekleyiniz.
- ▶ Tava içerisindeki yağı kızdınız. 8 adet mücveri iki yüzeyide altın sarısı renk alıncaya kadar kızartınız. Kağıt havlu üzerine koyarak yağını çektiniz.
- ▶ Pişirme süresi:3-4 dakika

Ekmek (beyaz)

Malzemeler

- 500gr un
 - 15gr margarin
 - 25gr taze maya veya 20gr kuru maya
 - 260ml su
 - 10gr tuz
 - 10gr şeker
- ▶ Yoğurma kancasını hazneye yerleştiriniz. Un, tuz ve margarini hazneye koyunuz. Taze maya veya kuru maya ekleyiniz. Su ilave ediniz. Haznenin kapağını ok yönünde klik sesi duyuncaya kadar çeviriniz ve kapatınız. Yoğurma düğmesine basarak hamuru karıştırınız(maksimum yoğurma süresi için miktarlar ve hazırlama süreleri bölümüne bakınız.)
 - ▶ Hamuru hazneden çıkartarak, geniş bir hazneye koyunuz ve üzerini nemli bir bez ile kapatarak ılık bir yerde 20 dakika dinlendiriniz. Hamur kabardıktan sonra, hamuru açınız ve top şekline getiriniz.

- ▶ Hamuru tekrar bir kaba koyunuz ve ılık bir bez ile kapatarak kabarması için tekrar 20 dakika dinlendiriniz. Hamuru tekrar açınız ve yuvarlayınız.
- ▶ Hamuru pişirme kalıbına koyarak kabarması için tekrar bir 45 dakika bekletiniz. Daha sonra önceden ısıtılmış fırının alt bölümünde pişiriniz.
- ▶ Ekmeği 225°C'de önceden ısıtılmış fırında alt bölmede 35 dakika pişiriniz.

